UNOLD®



INDUKTIONSKOCHPLATTE KOMPAKT

Bedienungsanleitung

Instructions for use - Notice d´utilisation
Gebruiksaanwijzing - Istruzioni per l'uso
Instrucciones de uso - Návod k obsluze

Modell 58205

Impressum:
Bedienungsanleitung Modell 58205
Stand: Mai 2014 /nr



Mannheimer Straße 4
68766 Hockenheim
Telefon +49 (0) 62 05/94 18-0
Telefax +49 (0) 62 05/94 18-12
E-Mail info@unold.de
Internet www.unold.de

INHALTSVERZEICHNIS

INHALTSVERZEICHNIS

BEDIENUNGSANLEITUNG MODELL 58205

TECHNISCHE DATEN

Leistung:	1.200 Watt, 220–240 V~, 50–60 Hz
	Kochstelle ca. 16 cm, maximal 1.200 Watt
Größe:	Ca. 25,0 x 19,0 x 5,9 cm (B/T/H)
Gewicht:	Ca. 1,50 kg
Kabellänge:	Ca. 180 cm
Gehäuse:	Kunststoff
Platte:	Hitzebeständiges, bruchfestes Glas
Ausstattung:	5 Leistungsstufen von 300-1.200 Watt (300/600/800/1.000/1.200 W), 5 Temperaturstufen von 60–200 °C (60/80/160/180/200 °C). Kochfeldgröße 16 cm für Töpfe bis 16 cm Bodendurchmesser, automatische Erkennung geeigneter Töpfe, Überhitzungsschutz, automatische Anpassung an Stromschwankungen, automatische Abschaltung nach ca. zwei Stunden
Zubehör:	Bedienungsanleitung

Änderungen und Irrtümer in Ausstattungsmerkmalen, Technik, Farben und Design vorbehalten

SYMBOLERKLÄRUNG



Dieses Symbol kennzeichnet eventuelle Gefahren, die Verletzungen nach sich ziehen können oder zu Schäden am Gerät führen.



Dieses Symbol weist Sie auf eine eventuelle Verbrennungsgefahr hin. Gehen Sie hier immer besonders achtsam vor.

FÜR IHRE SICHERHEIT

Allgemeine Sicherheitshinweise

1. **Bitte lesen Sie die folgenden Anweisungen und bewahren Sie diese auf.**
2. Das Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und von Personen mit verringerten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und/oder Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt werden oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben. Das Gerät ist kein Spielzeug. Das Säubern und die Wartung des Geräts

dürfen von Kindern nur unter Aufsicht durchgeführt werden.

3. Kinder unter 3 Jahren sollten dem Gerät fernbleiben oder durchgehend beaufsichtigt werden.
4. Kinder zwischen 3 und 8 Jahren sollten das Gerät nur dann ein- und ausschalten, wenn es sich in seiner vorgesehenen normalen Bedienungsposition befindet, sie beaufsichtigt werden oder bezüglich des sicheren Gebrauchs unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben. Kinder zwischen 3 und 8 Jahren sollten das Gerät weder anschließen noch bedienen, säubern oder warten.
5. Kinder sollten beaufsichtigt werden, um sicher zu stellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.
6. Gerät nur an Wechselstrom gemäß Typenschild anschließen.
7. Dieses Gerät darf nicht mit einer externen Zeitschaltuhr oder einem Fernbedienungssystem betrieben werden.
8. Personen mit Herzschrittmachern, insbesondere mit Geräten älterer Bauart, sollten vor Inbetriebnahme Ihren Arzt befragen, da die Funktion des Herzschrittmachers beeinträchtigt werden könnte.
9. Gerät nur an Wechselstrom mit Spannung gemäß Typenschild anschließen.
10. Das Gerät darf nicht in Wasser oder eine andere Flüssigkeit eingetaucht werden. Schützen Sie das Gerät vor Nässe.
11. Vor dem Aufheizen das Kabel bitte vollständig abwickeln, damit es nicht mit heißen Teilen in Berührung kommt.
12. Das Gerät ist ausschließlich für den Haushaltsgebrauch oder ähnliche Verwendungszwecke bestimmt, z. B.
    - Teeküchen in Geschäften, Büros oder sonstigen Arbeitsstätten,
    - landwirtschaftlichen Betrieben,
    - zur Verwendung durch Gäste in Hotels, Motels oder sonstigen Beherbergungsbetrieben,
    - in Privatpensionen oder Ferienhäusern.
13. Prüfen Sie regelmäßig Stecker und Anschlusskabel auf Verschleiß oder Beschädigungen. Bei Beschädigung des Anschlusskabels, der Glasplatte oder anderer Teile senden Sie das Gerät bitte zur Überprüfung und/oder Reparatur an unseren Kundendienst.
14. Unsachgemäße Reparaturen können zu erheblichen Gefahren für den Benutzer führen und führen zum Ausschluss der Garantie.
15. Wenn die Anschlussleitung dieses Gerätes beschädigt wird, muss sie durch den Hersteller oder seinen Kundendienst oder eine ähnlich qualifizierte Person ersetzt werden, um Gefährdungen zu vermeiden.

Aufstellen des Gerätes

16. Stellen Sie das Gerät auf eine feste ebene und trockene Oberfläche. Stellen Sie das Gerät niemals auf heiße Oberflächen, Metalloberflächen oder mit Textilien abgedeckte Oberflächen.
17. Halten Sie ausreichend Abstand zu Gegenständen, die auf Magnetismus reagieren, z. B. Scheckkarten, Radio, Fernseher, Videokassetten etc.
18. Das Gerät darf nicht draußen benutzt werden.
19. Halten Sie während des Betriebs ausreichend Abstand zu Wänden und brennbaren Gegenständen wie z. B. Vorhängen.
20. Betreiben Sie das Gerät nicht in der Nähe von Wärmequellen.
21. Das Gerät darf nicht in eine feste Arbeitsplatte eingebaut werden.

Bedienen des Gerätes

22. Verwenden Sie zum Kochen auf der Induktionskochplatte nur induktionsgeeignetes Kochgeschirr.
23. Das Gerät heizt sehr schnell. Das Erhitzen leerer Töpfe kann zu Beschädigungen am Gerät sowie am Kochgeschirr führen.

24. Schalten Sie das Gerät nur an, wenn sich ein gefüllter Topf auf der Kochplatte befindet. Töpfe nicht überfüllen, um ein Überkochen zu vermeiden.
25. Falls dennoch einmal etwas überkocht, schalten Sie zunächst das Gerät aus und ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose. Reinigen Sie bitte das Gerät sorgfältig und lassen Sie es gut trocknen.
26. Lassen Sie keine Metallgegenstände wie z. B. Messer oder Gabeln auf der Kochplatte liegen, da sich diese beim Einschalten des Geräts erhitzen könnten.
27. Erhitzen Sie keine geschlossenen Metalldosen, diese könnten platzen.
28. Sorgen Sie dafür, dass die Lüftungsschlitze des Geräts stets frei sind.
29. Stecken Sie keine spitzen Gegenstände wie Nadeln in die Lüftungsschlitze. Es besteht die Gefahr eines Stromschlages.
30. Während des Betriebs darf das Gerät nicht bewegt werden. Bevor Sie das Gerät bewegen, bitte das Gerät ausschalten und Kochtöpfe herunternehmen.
31. Lassen Sie keine Gegenstände auf die Glasplatte fallen – Bruchgefahr! Bei Rissen in der Glasplatte oder sonstigen Beschädigungen der Glasplatte darf das Gerät nicht weiter benutzt werden, sondern muss zur Reparatur an unseren Kundendienst eingeschickt werden.
32. Das Gerät sollte nicht länger als 4 Stunden im Dauerbetrieb benutzt werden. Bei längerer Benutzung zwischendurch für mindestens 30 Minuten ausschalten.
33. Bitte ziehen Sie die Töpfe nicht über das Bedien- und Anzeigefeld, da diese sonst beschädigt werden können.
34. Legen Sie keine Gegenstände, Folien o. ä. zwischen Topf und Kochplatte.
35. Stellen Sie keine heißen Töpfe auf das Bedienfeld.
36. Nach Gebrauch, bevor Sie das Gerät umstellen oder vor dem Reinigen bitte immer den Stecker aus der Steckdose ziehen, das Gerät ausschalten und abkühlen lassen.



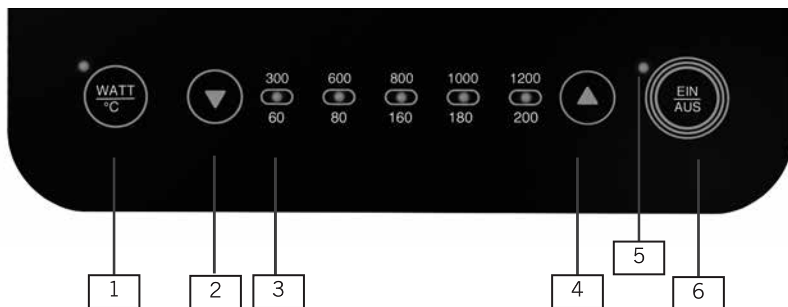
Öffnen Sie auf keinen Fall das Gehäuse des Gerätes. Es besteht Gefahr eines Stromschlages.



Achtung: Die Glasplatte kann sich durch die vom Kochgeschirr abstrahlende Hitze erwärmen. Bitte berühren Sie die Glasplatte daher nicht direkt nach dem Kochen, um Verbrennungen zu vermeiden.

Der Hersteller übernimmt keine Haftung bei fehlerhafter Montage, bei unsachgemäßer oder fehlerhafter Verwendung oder nach Durchführung von Reparaturen durch nicht autorisierte Dritte.

BEDIENFELD



1 Watt: Kontrollleuchte Leistungsstufe
°C - Kontrollleuchte Temperaturstufe

2 Taste ▼

3 Watt/°C-Stufenanzeige

4 Taste ▲

5 Kontrollleuchte EIN/AUS

6 Taste EIN/AUS

VOR DEM ERSTEN BENUTZEN

1. Entfernen Sie alle Verpackungsmaterialien und Transportsicherungen.
2. Wischen Sie das Gerät mit einem feuchten Tuch gründlich ab.
3. Stellen Sie das Gerät auf eine ebene, feste und trockene Oberfläche mit ausreichend Abstand zu allen Seiten. Stellen Sie das Gerät bitte nicht auf brennbare Materialien wie Tischdecken usw.
4. Stecken Sie den Stecker in eine Steckdose.

BEDIENEN DER INDUKTIONSKOCHPLATTE

1. Stecken Sie den Stecker in die Steckdose.
2. Es ertönt ein kurzer Signalton. Die Kontrollleuchte der Taste EIN/AUS blinkt.
3. Drücken Sie die Taste EIN/AUS, um das Gerät einzuschalten.
4. Die Taste Watt/°C blinkt, um anzuzeigen, dass das Gerät betriebsbereit ist.
5. Sie können das Gerät entweder über die Leistung oder über die Temperatur steuern. Durch Drücken der Taste Watt/°C können Sie zwischen beiden Einstellungsarten wechseln. Die Leistungs- bzw. Temperaturstufe kann während des Kochvorgangs jederzeit durch Drücken der ▼ / ▲ Tasten verändert werden. Die Grundeinstellung bei „Watt“ ist 800 Watt, bei „°C“ 160 °C.
6. Wählen Sie über die Taste Watt/°C die gewünschte Einstellungsart. Die Kontrollleuchte der jeweils gewünschten Art leuchtet auf.
7. Wählen Sie nun über die Tasten ▼ / ▲ die entsprechende Leistung in Watt oder Temperatur in °C aus.

8. Folgende Einstellungen sind möglich:
   Watt: 300, 600, 800, 1.000 und 1.200 Watt
   °C: 60, 80, 160, 180, 200 °C.
9. Das Gerät kann während des Kochvorgangs jederzeit durch Drücken der Taste EIN/AUS abgeschaltet werden.
10. Die gewählten Einstellungen werden bei Abbruch durch z. B. einen Stromausfall nicht gespeichert.
11. Der Ventilator läuft nach dem Ausschalten des Gerätes noch ca. 60 Sekunden weiter.
12. Nach spätestens zwei Stunden schaltet sich das Gerät automatisch ab.
13. Ziehen Sie nach Gebrauch den Stecker des Gerätes aus der Steckdose, um Strom zu sparen.

ERKLÄRUNG DER FUNKTIONEN

Funktion Watt

Die folgenden Leistungsstufen stehen zur Auswahl:

300 W	Warm halten, ausquellen
600 W	Schonend kochen
800 W	Schonend kochen
1.000 W	Schonend kochen und braten
1.200 W	Schonend ankochen und braten

Die angegebenen Werte sind Richtwerte, Diese Werte können je nach Material und Größe des verwendeten Kochgeschirrs geringfügig abweichen.

Funktion °C

Die folgenden Temperaturstufen stehen zur Auswahl:

60 °C	Warm halten
80 °C	Schonend kochen
160 °C	Schonend braten
180 °C	Braten/Ankochen
200 °C	Grillen

KOCHGESCHIRR

1. Verwenden Sie nur geeignetes Kochgeschirr.
2. Geeignet sind: Edelstahltöpfe mit ferromagnetischem Boden, Töpfe und Pfannen aus Gusseisen, emaillierte Eisentöpfe/-pfannen.
3. Ob Ihr Geschirr geeignet ist, können Sie mit einem Magnet testen: Wenn dieser von außen am Topfboden haften bleibt, kann der Topf auf der Induktionskochplatte verwendet werden.
4. Nicht geeignet sind Kochtöpfe und Pfannen aus Aluminium, Kupfer, Glas, Keramik und teilweise aus Chromnickelstahl.
5. Die Kochtöpfe sollten einen Bodendurchmesser zwischen 12 und 16 cm haben.
6. **Bitte beachten Sie:**
   Passen Sie die Leistungs- bzw. Temperaturstufe dem verwendeten Kochgeschirr an. Bei Verwendung kleiner Töpfe und Pfannen können Sie bereits bei 180 °C oder 1.200 Watt grillen. Eine zu hohe Stufe kann bei kleinen Töpfen zu Beschädigungen führen.
7. Beschichtete Kochtöpfe und Pfannen können bei zu starker Erhitzung Schäden an der Beschichtung davon tragen. Bitte beachten Sie bei Kochgeschirr generell die Angaben des Herstellers zum Anwendungsbereich der Töpfe. Wählen Sie im Zweifelsfall eine niedrigere Garstufe, um Schäden zu vermeiden.
8. Stellen Sie die Töpfe immer exakt in die Mitte des Kochfeldes, um Fehlermeldungen und automatisches Abschalten zu vermeiden.

FUNKTIONSWEISE

Beim Kochen auf einem Induktionskochfeld sparen Sie bis zu 50 % Strom. Die Kochzeit verkürzt sich um bis zu 30 %.

Beim Kochen mit Induktion wird nicht das Kochfeld selbst erhitzt, sondern der Boden des darauf stehenden Kochgeschirrs, sofern dieses ferromagnetisch ist. Die Wärmeerzeugung erfolgt durch Wirbelströme, die durch ein magnetisches Wechselfeld unterhalb der Glasplatte erzeugt werden.

Die Vorteile sind:

- Geringe Reaktionszeit, daher kurze Vorwärmzeit, schnelle und exakte Steuerung der Wärmezufuhr
- Schnelle Wärmeerzeugung, da die Energie nach dem Einschalten sofort voll verfügbar ist.
- Kühle Kochplatte, die sich nur durch die vom Kochtopf reflektierte Wärme erwärmt.
- Große Energieeinsparung von bis zu 50 %.
- Einfache Reinigung, da beim Überkochen von Lebensmitteln diese nicht auf der Glaskeramikplatte anbrennen können.
- Hohe Sicherheit: sobald das Kochgeschirr von der Kochstelle genommen wird, stoppt die automatische Wärmeerzeugung.

SICHERHEITSFUNKTIONEN

1. **Überspannungsschutz**
   Bei einer zu hohen oder zu niedrigen Spannung passt das Gerät die Leistung automatisch an.
2. **Überhitzungsschutz**
   Das Gerät erkennt automatisch, wenn die Temperatur auf der Glaskeramikplatte zu hoch ansteigt. In diesem Fall wird der Kochvorgang unterbrochen und ein Signalton ertönt in Intervallen, bis das Gerät sich wieder im normalen Temperaturbereich befindet.
3. **Metallschutz**
   Das Gerät erkennt, wenn kleine Metallteile unter 8 cm Länge auf der Platte liegen. In diesem Fall lässt sich das Gerät nicht einschalten.
4. **Automatische Erkennung von geeignetem Kochgeschirr**
   Das Gerät erkennt automatisch, wenn kein Kochtopf auf der Platte steht oder der verwendete Kochtopf nicht für Induktion geeignet ist. In diesem Fall ertönt ein Signalton und der Kochvorgang wird abgebrochen.

REINIGEN UND PFLEGEN




Vor dem Reinigen stets den Stecker aus der Steckdose ziehen und das Gerät abkühlen lassen.

1. Tauchen Sie das Gerät zum Reinigen nie in Wasser oder eine andere Flüssigkeit ein.
2. Wischen Sie die Platte und das Gehäuse mit einem gut ausgedrückten feuchten Tuch ab.
3. Verwenden Sie keine Scheuermittel, Desinfektionsmittel, Stahlwolle oder sonstigen kratzenden oder scharfen Gegenstände.
4. Geben Sie auf keinen Fall Wasser oder eine andere Flüssigkeit direkt auf das Gerät.
5. Bei stärkeren Verschmutzungen kann ein handelsüblicher Reiniger oder Spezialschaber für Glaskeramikkochfelder verwendet werden.

6. Bitte reinigen Sie die Lüftungsschlitze von Zeit zu Zeit mit einer weichen Bürste, um Staubablagerungen zu beseitigen.

7. Vergewissern Sie sich vor dem nächsten Gebrauch, dass das Gerät trocken ist.

GARANTIEBESTIMMUNGEN

Wir gewähren auf unsere Geräte eine Garantie von 24 Monaten, bei gewerblichem Gebrauch 12 Monate, ab dem Kaufdatum für Schäden, die bei bestimmungsgemäßem Gebrauch nachweislich auf Werksfehler zurückzuführen sind. Innerhalb der Garantiezeit beheben wir Material- und Herstellungsfehler nach unserem Ermessen durch Reparatur oder Umtausch. Unsere Garantieleistungen gelten ausschließlich für in Deutschland und Österreich verkaufte Geräte. Bei anderen Ländern wenden Sie sich bitte an den zuständigen Importeur. Geräte, für die eine Mängelbeseitigung beansprucht wird, senden Sie bitte zusammen mit einer Kopie des maschinell erstellten Kaufbelegs, aus dem das Kaufdatum ersichtlich sein muss, sowie einer Fehlerbeschreibung gut verpackt und freigemacht an unseren Kundendienst. Im Garantiefall werden dem Kunden in Deutschland und Österreich entstandene Versandkosten zurückerstattet. Von der Garantie ausgeschlossen sind Schäden durch Verschleiß, unsachgemäße Handhabung und Nichteinhaltung der Wartungs- und Pflegeanweisungen. Der Garantieanspruch erlischt, wenn Reparaturen oder Eingriffe am Gerät von dritter Stelle vorgenommen werden.
Eventuelle Ansprüche des Endverbrauchers gegenüber dem Verkäufer oder Händler werden durch diese Garantie nicht eingeschränkt.

ENTSORGUNG / UMWELTSCHUTZ



Unsere Geräte werden auf hohem Qualitätsniveau für eine lange Nutzungsdauer hergestellt. Regelmäßige Wartung und fachgerechte Reparaturen durch unseren Kundendienst können die Nutzungsdauer des Gerätes verlängern. Wenn ein Gerät defekt und nicht mehr zu reparieren ist, beachten Sie bitte:

Dieses Produkt darf nicht zusammen mit dem normalen Hausmüll entsorgt werden. Sie müssen dieses Produkt an einer ausgewiesenen Sammelstelle zum Recycling von elektrischen oder elektronischen Geräten abliefern.

Durch das separate Sammeln und Recyceln von Abfallprodukten helfen Sie mit, die natürlichen Ressourcen zu schonen und stellen sicher, dass das Produkt in gesundheits- und umweltverträglicher Weise entsorgt wird.

INFORMATIONEN FÜR DEN FACHHANDEL



Hiermit erklärt die UNOLD AG, dass sich die Induktionskochplatte 58205 in Übereinstimmung mit den grundlegenden Anforderungen der europäischen Richtlinie für elektromagnetische Verträglichkeit (2004/108/EG) und der Niederspannungsrichtlinie (2006/95/EC) befindet.

Die Übereinstimmung mit den Regularien bezieht sich auf den Tag der Erstellung dieser Erklärung.

Hockenheim, 27.3.2014
UNOLD AG, Mannheimer Straße 4, 68766 Hockenheim

Diese Anleitung kann im Internet unter www.unold.de als pdf-Datei heruntergeladen werden.

SERVICE-ADRESSEN

DEUTSCHLAND



Mannheimer Straße 4
68766 Hockenheim

Kundendienst
Telefon +49 (0) 62 05/94 18-27
Telefax +49 (0) 62 05/94 18-22
E-Mail service@unold.de
Internet www.unold.de

Sie möchten innerhalb der Garantiezeit ein Gerät zur Reparatur einsenden? Auf unserer Internetseite **www.unold.de/ruecksendung** können Sie sich einen Rücksendeschein ausdrucken, um damit das Paket kostenlos bei der Post abzugeben (nur für Einsendungen aus Deutschland und Österreich).

ÖSTERREICH

Reparaturabwicklung, Ersatzteile:
ESC Electronic Service Center GmbH
Molitorgasse 15
A-1110 Wien
Telefon +43 (0) 1/971 70 59
Telefax +43 (0) 1/971 70 59
E-Mail office@esc-service.at

SCHWEIZ

MENAGROS SA
Route der Servion
CH - 1083 Mezières
Telefon +41 (0) 21 903 01-15
Telefax +41 (0) 21 903 01-11
E-Mail info@menagros.ch
Internet www.menagros.ch

POLEN

„Quadra-net“ Sp. z o.o.
Skadowa 5
61-888 Poznan Skadowa 5
Internet www.quadra-net.pl

TSCHECHIEN

befree.cz s.r.o.
Škroupova 150
537 01 Chrudim
Telefon +420 464 601 881
E-Mail obchod@befree.cz

INSTRUCTIONS FOR USE MODEL 58205

TECHNICAL SPECIFICATIONS

CE

RoHS✓

Power:	1,200 Watts, 220–240 V~, 50–60 Hz
Size:	Approx. 25.0 x 19.0 x 5.9 cm (W/D/H)
Weight:	Approx. 1.50 kg
Power cord length:	Approx. 180 cm
Housing:	Plastic
Plate:	Heat-resistant, unbreakable glass
Features:	5 power settings from 300-1,200 watts (300/600/800/1,000/1,200 W), 5 temperature settings from 60–200 °C (60/80/160/180/200 °C), 16 cm burner for pots with a bottom diameter up to 16 cm, automatic detection of suitable pots, overheating protection, automatic adaptation to current fluctuations, automatic shut-off after about two hours
Accessories:	Instruction manual

Equipment features, technology, colours and design are subject to change without notice.

EXPLANATION OF SYMBOLS



This symbol denotes a possible hazard which could cause injury or damage to the appliance.



This symbol denotes a possible risk of scalding. Please always be particularly vigilant here.

FOR YOUR SAFETY

General safety information

1. **Please read the following instructions and keep them on hand for later reference.**
2. This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the applicance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.

3. Children of less than 3 years should be kept away unless continuously supervised.
4. Children aged from 3 years and less than 8 years shall only swith on/off the appliance provided that it has been placed or installed in its intended normal operating position and they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children aged from 3 years and less than 8 years shall not plug in, regulate and clean the appliance or perform user maintenance.
5. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
6. Connect appliance only to an AC power supply to the voltage on the rating plate.
7. Do not operate this appliance with an external timer or remote control system.
8. Persons with pacemakers, especially older models, should ask their doctor before using the appliance, since the function of the pacemaker could be impaired.
9. Connect appliance only to an AC power supply with voltage corresponding to the voltage on the rating plate.
10. Do not immerse the appliance in water or other liquids. Protect the appliance from moisture.
11. Before heating, unwrap the power cord completely so that it does not come into contact with hot parts of the appliance.
12. The appliance is intended for household use only, or for similar areas of use, such as:
    - kitchenettes in businesses, offices or other workplaces,
    - agricultural enterprises,
    - for use by guests in hotels, motels or other lodgings,
    - in private guesthouses or holiday homes.
13. Check the plug and the power cord regularly for wear or damage. In case of damage to the power cord, glass cooktop or other parts, please send the appliance for inspection and/or repair to our customer service department.
14. Unauthorized repairs can result in serious risks to the user and will void the warranty.
15. If the power cord of this appliance is damaged, it must be replaced by the manufacturer or his after sales service department or person with similar qualifications, to prevent hazards.

Setting up the appliance

16. Place the appliance on a solid, level and dry surface. For safety reasons, never place the appliance on hot surfaces, metal surfaces or surfaces covered with textiles.
17. Maintain sufficient distance to objects which react to magnetic forces, e.g. bank cards, radios, televisions, video cassettes, etc.
18. Do not use the appliance outdoors.
19. During operation, leave sufficient space between the appliance and walls and other flammable objects such as curtains.
20. Do not operate the appliance in the vicinity of heat sources.
21. Installation of the appliance in a worktop is not permitted.

Operating the appliance

22. Use only pots and pans which are suitable for induction cooking.
23. The appliance heats very quickly. Heating empty pots can damage the appliance and the pots themselves.
24. Switch the appliance on only if a pot with contents is on the burner. Do not overfill pots, to prevent boiling over.
25. If something ever boils over, first switch off the appliance and then unplug it from the electrical outlet. Clean the appliance carefully and let it dry thoroughly.
26. Do not leave any metal objects such as knives or forks on the burner, since they could become hot when the appliance is switched on.

27. Do not heat closed metal cans; they could explode.
28. Make sure that the ventilation slots in the appliance are unobstructed at all times.
29. Do not insert pointed objects such as needles into the ventilation slots. This can result in electric shock.
30. Do not move the appliance while it is in operation. Before moving the appliance, switch it off and remove any pots or pans.
31. Do not allow objects to fall onto the glass cooktop – danger of breakage! If the glass cooktop is cracked or otherwise damaged, do not continue to use the appliance; it must be sent in to our after sales service department for repair.
32. The appliance should not be operated for more than 4 hours continuously. If used longer than this, switch it off for at least 30 minutes in between.
33. Do not drag pots across the control and display panel, since it could become damaged.
34. Do not place any objects such as foils, etc. between the pot and the burner.
35. Do not place any hot pots or pans on the control panel.
36. After use, before moving the appliance and before cleaning, always switch off the appliance and let it cool, after unplugging the power cord from the electrical outlet.



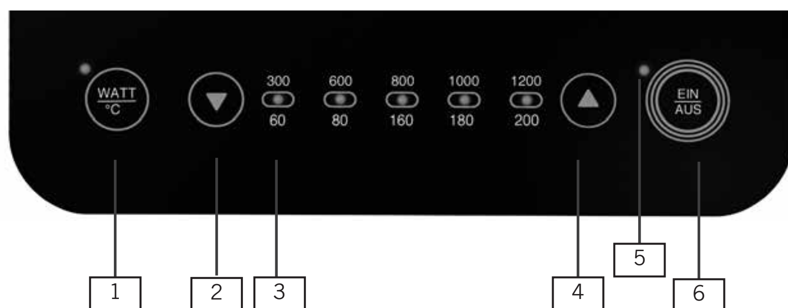
Never open the casing of the appliance to prevent electric shock.



Important: The glass cooktop can become hot from the heat radiated from pots or pans. Do not touch the glass cooktop immediately after cooking, to prevent burns.

The manufacturer does not assume any warranty in case of improper or incorrect use or after repair by unauthorized third parties.

CONTROL PANEL



1 Watts: Power setting indicator lamp
°C: Temperature setting indicator lamp

2 ▼ button

3 Watt/°C display

4 ▲ button

5 ON/OFF indicator lamp

6 ON/OFF button

GETTING STARTED

1. Remove all packaging material.
2. Clean the appliance with a damp cloth.
3. Place the appliance on an even, firm and dry surface with sufficient space on all sides.
4. Connect the plug to a wall socket.

OPERATION OF THE INDUCTION HOT PLATE

1. Plug the power cord into an electrical outlet.
2. A short signal tone will sound. The indicator lamp in the ON/OFF button blinks.
3. Press the ON/OFF button to switch the appliance on.
4. The Watt/°C button blinks to indicate that the appliance is ready for operation.
5. You can control the appliance either by the power output or the temperature. Press the Watt/°C button to switch between the two modes. The power and temperature setting can be changed at any time during cooking by pressing the ▼/▲ button. The basic setting for „Watt“ is 800 watts, and for „°C“ it is 160 °C.
6. Select the mode by pressing the Watt/°C button. The indicator lamp for the selected setting lights up.
7. Now select the power in watts or temperature in °C by means of the ▼/▲ buttons.
8. The following settings are possible:
   Watts: 300, 600, 800, 1.000 and 1,200 watts
   °C: 60, 80, 160, 180, 200 °C.
9. The appliance can be switched off at any time during cooking by pressing the ON/OFF button.
10. The selected settings are not saved in case of a power outage, for example.
11. The fan continues to run for about 60 seconds after the appliance is switched off.
12. After two hours at the latest the appliance automatically switches off.
13. After use, unplug the power cord from the electrical outlet to save energy.

EXPLANATION OF FUNCTIONS

Watt function

The following power levels are available:

300 W	Keep warm, steep
600 W	Cook gently
800 W	Cook gently
1,000 W	Cook and roast gently
1,200 W	Brown and roast gently

The values stated here are approximate and can vary slightly depending on the material and size of the pots and pans used.

°C function

The following temperature levels are available:

60 °C	Keep warm
80 °C	Cook gently
160 °C	Roast gently
180 °C	Roast/brown
200 °C	Grill

COOKING UTENSIL SELECTION

1. Only use cooking utensils, which are approved for induction cooking.
2. Useable pans are: stainless steel saucepans with ferro-magnetic bottom. cast iron pans and saucepans, enamelled iron saucepans and pans.
3. You can check with a magnet, if your sauce-pans are useable for induction cooking. Whenever the magnet is adhering at the bottom outside, the saucepan can be used on the induction cooker.
4. Not useable are saucepans and pans made of aluminium, copper, glass, ceramic and some chrome nickel alloys.
5. The diameter of the saucepans should be min. 12 cm and max. 16 cm.
6. **Attention:**
   Adapt the power or temperature setting to the used saucepans. When using small saucepans you can already cook with 180 °C or 1.200 watts. A too high setting in combination with small saucepans can cause damages of the appliance.
7. The non-stick-coating of coated saucepans and frying pans can be damaged if used with too strong heating. Please follow the information of the saucepan manufacturer with regard to the application of the pots. Choose in the case of doubt a lower power setting or temperature to avoid damages.
8. Put the saucepan always precisely in the middle of the cooking field to avoid error messages and automatic switching off.

FUNCTIONING

Cooking on an induction cooker saves up to 50 % of electric power. The cooking time is reduced by up to 30 %.

When cooking on an induction cooker, not the hotplate is heated, but the saucepan on it, provided that the bottom is ferromagnetic. The heating is effected by a magnetic alternating field below the hotplate.

The advantages of induction cooking are:

- Short reaction time, short prehe-ating time, quick and exact hea-ting.
- Rapid heating, since the full amount of enery is immediately available.
- Cool hotplate, which is only hea-ted by the heat reflected from the saucepan.
- Great energy saving of up to 50%.
- Easy cleaning, as food cannot burn in case of boiling over.
- High safety: as soon as the sau-cepan is taken away from the plate, the heat supply is stopped automatically.

SAFETY FUNCTIONS

1. **Overvoltage / low valtage protection**
   When power voltage is too high or too low, the induction cooker will compensate the voltage automatically and will adjust the output power.
2. **Overheating protection**
   When the temperature of the hotplate is too high, the induction cooker will stop automatically and a long buzzer sound will be heard

to alert you until the temperature returns to normal.

3. **Small metal part protection**
   If small iron metal parts with a diameter of less than 80 mm are detected on the hotplate, the appliance cannot be switched on.
4. **Suitable pans**
   The appliance detects automatically if the used saucepan is suitable for induction cooking or not. If the saucepan is not suitable, a buzzer sound will be heard to alert you until an appropriate saucepan is put on the hotplate.

CLEANING AND MAINTENANCE




Unplug the appliance and let it cool down before cleaning it.

1. Do not immerse the appliance into water or any other liquid for cleaning.
2. Wipe the surface and the housing with a damp cloth.
3. Do not use any strong or abrasive cleansers or sposges.
4. Do not pour water or any other liquid on the hotplate.
5. If necessary you can use a cleanser or scraper for ceran glass cookers.
6. Please clean the ventilation slots regularly with a soft brush to prevent dust deposits.
7. The cooking plate must be completely dry before using it again.

GUARANTEE CONDITIONS

We grant a 24 months guarantee, and in case of commercial use a 12 months guarantee, starting from the date of purchase for any damage demonstrably due to manufacturing defects and when the appliance has been used according to its intended use. Within the warranty period we will remedy defective materials or workmanship through repair or replacement, at our option. Our warranty terms apply only to appliances sold in Germany and Austria. For other countries, please contact the responsible importer. In the event of a claim for remedy of defects, please send the appliance to our after sales service, properly packaged and postage paid, together with a copy of the automatically generated sales receipt, which must show the date of purchase, and a description of the defect. If the defect is covered by the warranty, the customer will be reimbursed for the shipping costs only in Germany and Austria. The warranty does not cover damage from normal wear, improper handling and failure to comply with the maintenance and care instructions. The warranty is void if repairs or modifications are made to the appliance by third parties. Any claims of the end consumer vis-à-vis the retailer are not limited by this warranty.

WASTE DISPOSAL / ENVIRONMENTAL PROTECTION



Our appliances are produced on a high quality level for a long lifetime. Regular maintenance and expert repairs by our after-sales service can extend the useful life of the appliance. If an appliance is defective and repair is not possible we ask you to follow the following instructions for disposal.

Do not dispose this appliance together with your standard household waste. Please bring this product to an approved collection point for recycling of electric and electronic products.

By separate collection and disposal of waste products you help to protect natural resources and ensure, that the product is disposed in an adequate way to protect health and environment.

The instruction booklet is also available for download: www.unold.de

NOTICE D'UTILISATION MODÈLE 58205

SPÉCIFICATION TECHNIQUE

Puissance :	1 200 Watts, 220–240 V~, 50–60 Hz
Dimensions (L/P/H)	Env. 25,0 x 19,0 x 5,9 cm
Poids :	Env. 1,50 kg
Longueur du câble :	Env. 180 cm
Boîtier :	Plastique
Plaque :	Eerre incassable résistant à la chaleur
Équipement :	5 niveaux de puissance de 300 à 1 200 Watts (300/600/800/1 000/1 200 W), 5 niveaux de température de 60 à 200 °C (60/80/160/180/200 °C), dimensions du plan de cuisson 16 cm - pour des récipients avec un fond jusqu'à 16 cm de diamètre, détection automatique des marmites adaptées, protection contre la surchauffe, ajustement automatique aux variations d'intensité, arrêt automatique au bout d'env. deux heures
Accessoires :	Notice d'utilisation

CE

RoHS✓

Modifications et erreurs des caractéristiques de l'équipement, de la technique, des couleurs et du design réservées

EXPLICATION DES SYMBOLES



Ce symbole indique les dangers susceptibles de provoquer des blessures ou des endommagements de l'appareil.



Ce symbole indique un éventuel risque de brûlure. Procédez le cas échéant avec les plus grandes précautions.

POUR VOTRE SÉCURITÉ

Consignes de sécurité générales

1. **Veuillez lire les instructions suivantes et les conserver.**
2. L'appareil peut être utilisé par des enfants en dessous de 8 ans et des personnes aux capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou manquant d'expérience et/ou de connaissances s'ils sont surveillés ou instruits au niveau de l'utilisation sûre de l'appareil et ont compris les dangers qui en résultent. L'appareil n'est pas un jouet. Le nettoyage et l'entretien de l'appareil peuvent être réalisés par des enfants uniquement sous surveillance.
3. Les enfants en dessous de 3 ans doivent être tenus éloignés de l'appareil ou surveiller en permanence.
4. Les enfants entre 3 et 8 ans doivent allumer et éteindre l'appareil uniquement s'il se trouve dans la position d'utilisation prévue normalement, qu'ils sont surveillés ou qu'ils ont été instruits au niveau de l'utilisation sûre et ont compris les dangers qui en résultent. Il est interdit aux enfants entre 3 et 8 ans de raccorder l'appareil, de le commander, de le nettoyer ou de l'entretenir.
5. Les enfants doivent être surveillés afin de s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.

6. Raccorder exclusivement l’appareil au courant alternatif conformément au panneau signalétique.
7. Cet appareil ne doit pas être utilisé avec une minuterie externe ni avec un système de télécommande.
8. Les personnes dotées d‘un stimulateur cardiaque, en particulier avec des appareils de fabrication ancienne, doivent demander à leur médecin avant la mise en service car le fonctionnement du stimulateur peut se trouver perturbé.
9. Brancher l’appareil uniquement sur du courant alternatif avec une tension conforme à celle indiquée sur la plaque signalétique.
10. L’appareil ne doit pas être immergé dans l’eau ou un autre liquide. Protéger l‘appareil de l‘humidité.
11. Avant de mettre en chauffe, veuillez dérouler totalement le câble afin qu‘il n‘entre pas en contact avec des parties chaudes.
12. L‘appareil est exclusivement destiné à un usage ménager ou à des fins similaires, par ex.
    - une kitchenette dans des boutiques, des bureaux ou d‘autres lieux de travail,
    - des exploitations agricoles,
    - à l‘usage des clients dans des hôtels, motels ou autres lieux d‘hébergement,
    - dans des pensions privées ou des résidences de vacances.
13. Vérifier régulièrement l‘usure ou les éventuelles détériorations de la prise et du cordon. En cas de détérioration du câble d’alimentation, de la plaque de verre ou d’autres pièces, veuillez envoyer votre appareil pour contrôle et/ou réparation à notre service clientèle.
14. Toute mauvaise réparation peut exposer l’utilisateur à des dangers considérables et entraîner l’annulation de la garantie.
15. Si le câble de raccordement de cet appareil est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son service clientèle ou une personne de qualifications similaires, afin d‘éviter tout danger.

Installation de l‘appareil

16. Poser l’appareil sur une surface de travail résistante plane, stable et sèche. Ne jamais placer l‘appareil sur des surfaces chaudes, des surfaces métalliques ou des surfaces couvertes de textiles.
17. Conserver une distance suffisante des objets qui réagissent au magnétisme, par ex. les cartes de crédit, les radios, les télévisions, les cassettes vidéo, etc.
18. L‘appareil ne doit pas être utilisé à l‘extérieur.
19. Durant le fonctionnement, maintenir l‘appareil à distance suffisante des murs et des objets inflammables, comme par ex. des rideaux.
20. Ne pas utiliser l‘appareil à proximité de sources de chaleur.
21. L‘appareil ne doit pas être intégré à un plan de travail fixe.

Utilisation de l‘appareil

22. Pour cuisiner sur la plaque à induction, utiliser uniquement une gamelle adaptée à ce mode de cuisson.
23. L‘appareil chauffe très rapidement. Faire chauffer des marmites vides peut détériorer l‘appareil ainsi que la gamelle.
24. N‘allumer l‘appareil qu‘une fois qu‘une marmite pleine est placée sur la plaque de cuisson. Ne pas trop remplir les marmites afin d‘éviter un débordement.
25. Si, toutefois, il arrive une fois que quelque chose déborde, éteindre l‘appareil et débrancher la prise. Nettoyer soigneusement l‘appareil et le laisser sécher.
26. Ne laisser aucun objet en métal, comme par ex. un couteau ou une fourchette, sur la plaque de cuisson car il pourrait chauffer lors de la mise en marche de l‘appareil.
27. Ne pas faire chauffer de boîte de conserve fermée, elle pourrait éclater.
28. Veiller pour cela à ce que les fentes d‘aération de l‘appareil soient toujours dégagées.
29. Ne pas insérer d‘objets pointus, comme des aiguilles, dans les fentes d‘aération. Risque d‘électrocution.
30. Ne pas déplacer l‘appareil durant le fonctionnement. Avant de déplacer l‘appareil, veuillez l‘éteindre et en retirer toute marmite.
31. Ne laisser tomber aucun objet sur la plaque de verre - Risque de casse ! En cas de fissures de la plaque de verre ou d‘autres détériorations de celle-ci, l‘appareil ne doit plus être utilisé mais être envoyé à notre service clientèle pour être réparé.
32. L‘appareil ne doit pas fonctionner plus de 4 heures d‘affilée. En cas d‘utilisation de plus longue durée, éteindre temporairement l‘appareil 30 minutes au moins au bout de cette durée.
33. Veuillez ne pas placer les marmites sur le pavé de commande et d‘affichage, car cela pourrait les endommager.

34. Ne placer aucun objet, comme du film par ex., entre la gamelle et la plaque de cuisson.
35. Ne pas placer de marmite chaude sur le pavé de commande.
36. Après usage, avant de déplacer l'appareil ou de le nettoyer, veuillez toujours débrancher la prise de courant, éteindre l'appareil et le laisser refroidir.



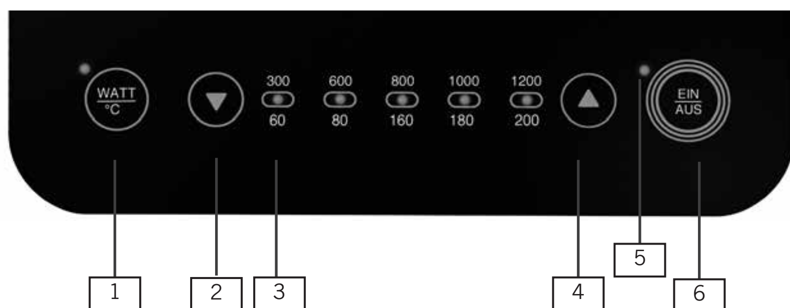
N'ouvrez en aucun cas la coque de l'appareil. Risque d'électrocution.



Attention : la plaque de verre peut chauffer en raison de la chaleur diffusée par la marmite. Il convient donc de ne pas toucher la plaque de verre juste après la cuisson pour éviter toute brûlure.

Le producteur décline toute responsabilité en cas d'usage inapproprié ou incorrecte ou après des réparations par des tiers.

PAVÉ DE COMMANDE



1 Watt : voyant de contrôle du niveau de puissance
°C : voyant de contrôle du niveau de température

2 Touche ▼

3 Affichage de niveau Watt / °C

4 Touche ▲

5 Voyant de contrôle MARCHE / ARRÊT

6 Touche MARCHE / ARRÊT

MISE EN SERVICE

1. Retirez tous les emballages.
2. Essuyez l'appareil avec un chiffon humide.
3. Placez l'appareil sur une surface solide, plane et sèche en respectant une distance suffisante de tous les côtés.
4. Branchez la fiche électrique dans la prise secteur.

UTILISATION DE LA PLAQUE DE CUISSON À INDUCTION

1. Brancher la prise.
2. Un bref signal sonore retentit. Le voyant de contrôle de la touche MARCHE/ARRÊT clignote.
3. Appuyer sur la touche MARCHE/ARRÊT pour allumer l'appareil.
4. La touche Watt/°C clignote pour indiquer que l'appareil est opérationnel.
5. Vous pouvez commander l'appareil à partir de la puissance ou de la température. En appuyant sur la touche Watt/°C, vous pouvez basculer entre les deux modes de réglage. Le niveau de puissance ou de température peut être modifié à tout moment durant la cuisson en appuyant sur la touche ▼/▲. Le réglage de base est de 800 watts pour la puissance et de 160 °C pour la température.
6. Choisir le mode de réglage souhaité avec la touche Watt/°C. Le voyant de contrôle du mode souhaité s'allume.
7. Choisir maintenant la puissance en watts ou la température en °C à partir des touches ▼/▲.
8. Les réglages suivants sont possibles :
   Watt : 300, 600, 800, 1 000 et 1 200 Watts
   °C : 60, 80, 160, 180, 200 °C.
9. L'appareil peut être éteint à tout moment durant la cuisson en appuyant sur la touche MARCHE/ARRÊT.
10. Les réglages choisis ne seront pas conservés en cas d'interruption due, par exemple, à une panne de courant.
11. Le ventilateur continue à fonctionner env. 60 secondes après l'arrêt de l'appareil.
12. Au bout de deux heures maximum, l'appareil s'éteint automatiquement.
13. Après l'utilisation, débrancher l'appareil pour économiser le courant.

EXPLICATIONS DES FONCTIONS

Fonction Watt

Les niveaux de puissance suivants sont disponibles :

300 W	Maintenir au chaud, mijoter
600 W	Cuisson douce
800 W	Cuisson douce
1 000 W	Cuire doucement et rissoler
1 200 W	Cuire légèrement et rissoler

Les valeurs indiquées sont des valeurs indicatives. Elles peuvent varier légèrement en fonction du matériau et des dimensions de la gamelle utilisée.

Fonction °C

Les niveaux de température suivants sont disponibles :

60 °C	Maintenir au chaud
80 °C	Cuire doucement
160 °C	Rissoler doucement
180 °C	Rissoler / Cuire
200°C	Griller

SÉLECTION DES CASSEROLES APPROPRIÉES

1. Utiliser l'appareil seulement avec des casseroles appropriées pour la cuisson à induction.
2. Les casseroles appropriées sont: casseroles en acier inox avec fond ferromagnétique, poêles et pots en fer coulé, poêles et pots en fer émaillé.
3. On peut facilement contrôler si un pot est approprié. Si un aimant tient au fond du pot, on peut l'utiliser sur le plat à induction. Ne pas appropriés sont les casseroles en aluminium, cuivre, verre, céramique et quelques aciers chrome-nickel.
4. On peut utiliser des casseroles avec un diamètre de 12 cm minimum et de 16 cm maximum.
5. Placez les casseroles toujours au milieu de la plaque.
6. **Attention :**
   Adaptez le degré de puissance ou de température à la vaisselle utilisée. Lors de l'application des petits pots et des poêles, vous pouvez déjà griller à 180 °C ou 1.200 watts. Une trop haute puissance ou temperature peut endommager la vaisselle.

7. Les casseroles recouvertes et les poêles peuvent emporter des dommages au revêtement par une chaleur trop haute. Nous vous prions de suivre les indications du fabricant concernant l'utilisation des pots. En cas de doute choisissez une marche à point plus basse pour éviter des dommages.
8. Mettez les pots toujours exactement au milieu de la plaque pour éviter des messages d'erreur et une mise hors marche automatique.

FONCTIONNEMENT

La cuisson à induction vous garantie des économies de courant jusqu'à 50 %. Le temps de cuisson est réduit par 30 % environ.
Pendant la cuisson à induction ce n'est pas le plat qui est chauffé, mais le fond ferromagnétique de la casserole. La chaleur est produite par un champ magnétique alternant au-dessous du plat de chauffe.

Les avantages de la cuisson à induction:

- Temps de réaction très court, donc temps de chauffage court et préparation vite et précise.
- Chauffage rapide comme l'énergie est immédiatement disponible.
- Plat froid, qui est seulement chauffé par la chaleur reflétée par les casseroles.
- Grandes économies en énergie jusqu'à 50 %.
- Nettoyage simple, pas des aliments brûlés en débordant.
- Haute sécurité: mise hors marche automatique quand la casserole est enlevée.

FONCTIONS DE SÉCURITÉ

1. Protection contre surtension

Si la tension est trop haut ou trop basse, l'appareil compense automatiquement la tension et la puissance.

2. Protection contre surchauffe

Si la température du plat est trop haute, l'appareil interrompe l'opération et donne un alarme acoustique jusqu'à ce que la chaleur est dans le cadre normal.

3. Protection pour objets métalliques

Si des objets métalliques avec un diamètre de moins de 8 cm se trouvent sur la plat, on ne peut pas mettre l'appareil en marche.

4. Casseroles appropriées

L'appareil reconnaît automatiquement si les casseroles mises sur le plat sont appropriées pour la cuisson á induction. Sinon, un alarme acoustique est activé .

NETTOYAGE ET ENTRETIEN




Tirer la fiche de la prise de courant et laisser refroidir l'appareil avant de le nettoyer.

1. Ne pas plonger l'appareil dans l'eau ou dans un autre liquide pour le nettoyer.
2. Essuyez le surface et l'extérieur avec un chiffon humide.
3. Ne pas utiliser des lessives écurantes ou abrasives qui pourraient endommager la surface.
4. Ne pas verser de l'eau ou un autre liquide directement sur le plat.
5. Si nécessaire on peut nettoyer le plat avec un produit de nettoyage pour les champs de cuisson en verre.
6. Nettoyer de temps en temps les fentes de ventilation avec une brosse souple.
7. L'appareil doivent absolument être entièrement secs avant d'être utilisés à nouveau.

CONDITIONS DE GARANTIE

En cas d'utilisation conforme et lors de dégâts manifestement dus à des défauts de fabrication, nos appareils sont garantis 24 mois, lors d'utilisation professionnelles 12 mois, à dater de l'achat. Notre garantie n'est valide que pour les appareils vendus en Allemagne et en Autriche. Dans tout autre pays veuillez contacter l'importateur. Veuillez envoyer à notre adresse les appareils, pour lesquels vous réclamez une suppression de défauts, avec le bon d'achat montrant la date d'achat, port payé et proprement emballé. Les coûts de transport seront remboursés en cas de garantie en Allemagne et en Autriche. Les défauts causés par usure, utilisation incorrecte ou non-respect des instructions de maintenance sont exclus. Notre obligation de garantie cesse, si de réparations ou des interventions sont accomplies par des tiers. Cette garantie n'affecte pas les droits du consommateur contre le commerçant.

TRAITEMENT DES DÉCHETS / PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT



Nos appareils sont produits selon un standard élevé de qualité pour une longue durée d'utilisation. Un entretien régulier et des réparations compétentes par notre service après-vente prolongent cette durée d'utilisation. Si néanmoins l'appareil est endommagé et ne peut plus être réparé, veuillez suivre les instructions suivantes.

Ne jamais disposer ce produit avec les dégâts de ménage. Apportez ce produit à une station de collection pour récupération de produits électriques et électroniques.

Par la collection séparée vous aidez à protéger les ressources naturelles et prenez soin, que le produit est démonté sans risque pour la santé et l'environnement.

GEBRUIKSAANWIJZING MODEL 58205

TECHNISCHE GEGEVENS

Vermogen:	1.200 Watt, 220–240 V~, 50–60 Hz
Afmetingen:	Ca. 25,0 x 19,0 x 5,9 cm
Gewicht:	Ca. 1,50 kg
Kabellengte:	Ca. 180 cm
Behuizing:	Kunststof
Plaat:	Hittebestendig, breukvast glas
Uitrusting:	5 vermogensniveaus van 300-1.200 Watt (300/600/800/ 1.000/1.200 W), 5 temperatuurniveaus van 60-200 °C (60/80/160/180/200 °C), kookveldgrootte 16 cm voor pannen met een diameter van max. 16 cm, automatische herkenning van geschikte pannen, oververhittingsbeveiliging, automatische aanpassing aan stroomschommelingen, automatische uitschakeling na ca. twee uur
Zubehör:	Gebruiksaanwijzing

CE

RoHS✓

Wijzigingen en vergissingen in de uitrustingskenmerken, techniek, kleuren en design voorbehouden

VERKLARING VAN DE SYMBOLEN



Dit symbool wijst op eventuele gevaren die letsel tot gevolg kunnen hebben of tot schade aan het apparaat leiden.



Dit symbool wijst op een eventueel verbrandingsgevaar. Ga hier altijd zeer voorzichtig te werk.

VOOR UW VEILIGHEID

Algemene veiligheidsinstructies

1. **Lees de volgende aanwijzingen a.u.b. door en bewaar ze goed.**
2. Het apparaat kan door kinderen van 8 jaar en ouder gebruikt worden en door personen met beperkte fysieke, sensorische of mentale vaardigheden of met gebrek aan ervaring en/ of kennis, mits zij onder toezicht staan of instructies over het gebruik van dit apparaat hebben gekregen en de hieruit resulterende gevaren begrepen hebben. Het apparaat is geen speelgoed. Het apparaat mag uitsluitend door kinderen gereinigd en onderhouden worden, indien deze onder toezicht staan.
3. Kinderen onder de 3 jaar moeten verwijderd worden gehouden van het apparaat of permanent onder toezicht staan.
4. Kinderen tussen de 3 en 8 jaar mogen het apparaat uitsluitend in- en uitschakelen, wanneer het apparaat zich in zijn voorziene, normale bedieningspositie bevindt, de kinderen onder toezicht staan of instructies over het gebruik van dit apparaat hebben gekregen en de hieruit resulterende gevaren begrepen hebben. Kinderen tussen de 3 en 8 jaar mogen het apparaat niet aansluiten, bedienen, reinigen of onderhouden.

5. Kinderen moeten onder toezicht staan, om ervoor te zorgen dat ze niet met het apparaat spelen.
6. Het apparaat uitsluitend op wisselstroom overeenkomstig het typeplaatje aansluiten.
7. Dit apparaat mag niet met een externe tijdklok of met een afstandsbediening bediend worden.
8. Personen met een pacemaker, vooral met een pacemaker van een ouder model, moeten vóór de inbedrijfstelling van de kookplaat overleg plegen met hun arts, omdat de functie van de pacemaker nadelig beïnvloed kan worden.
9. Sluit het apparaat uitsluitend aan op wisselstroom met spanning overeenkomstig het typeplaatje.
10. Het apparaat mag niet in water of in een andere vloeistof gedompeld worden. Bescherm het apparaat tegen nattigheid.
11. De kabel a.u.b. volledig afwikkelen, voordat u de kookplaat aanzet, zodat de kabel niet met hete delen in aanraking kan komen.
12. Het apparaat is uitsluitend bestemd voor huishoudelijk gebruik of voor soortgelijke doeleinden, bijv.:
    - kitchenettes in winkels, kantoren of op andere werkplaatsen,
    - landbouwbedrijven,
    - voor gebruik door gasten van hotels, motels of andere overnachtingsbedrijven,
    - in particuliere pensions of vakantiehuisjes.
13. Controleer de stekker en de aansluitkabel regelmatig op slijtage of beschadiging. Als de aansluitkabel, de glasplaat of andere delen beschadigd zijn, stuur het apparaat dan a.u.b. ter controle en/of reparatie naar onze klantenservice.
14. Ondeskundige reparaties kunnen ernstige gevaren voor de gebruiker veroorzaken en hebben uitsluiting van de garantie tot gevolg.
15. Als de aansluitkabel van dit apparaat beschadigd wordt, moet deze door de fabrikant, de klantenservice of door een gekwalificeerde persoon vervangen worden, om gevaar te vermijden.

Apparaat opstellen

16. Zet het apparaat op een vast, effen en droog oppervlak. Zet het apparaat nooit op hete oppervlakken, op oppervlakken van metaal of op oppervlakken die door textiel afgedekt zijn.
17. Houd voldoende afstand tot voorwerpen aan die op magnetisme reageren, bv. tot bankpasjes, radio's, televisies, videocassettes enz.
18. Het apparaat mag niet buitenshuis worden gebruikt.
19. Houd tijdens de werking van het apparaat voldoende afstand tot wanden en brandbare voorwerpen, zoals bv. gordijnen.
20. Gebruik het apparaat niet in de buurt van warmtebronnen.
21. Het apparaat mag niet in een vast aanrechtblad ingebouwd worden.

Bediening van het apparaat

22. Voor het koken op een kookplaat uitsluitend kookgerei gebruiken dat geschikt is voor inductie.
23. Het apparaat wordt heel snel heet. Het verhitten van lege pannen kan beschadiging van het apparaat en van het kookgerei tot gevolg hebben.
24. Zet het apparaat uitsluitend aan, als een gevulde pan op de kookplaat staat. Maak de pannen niet te vol, zodat ze niet kunnen overkoken.
25. Als er toch eens iets overkookt, schakel dan eerst het apparaat uit en trek de stekker uit het stopcontact. Maak het apparaat zorgvuldig schoon en laat het goed drogen.
26. Laat geen metalen voorwerpen, zoals bv. messen of vorken, op de kookplaat liggen, omdat deze bij het inschakelen van het apparaat verhit kunnen worden.
27. Maak geen gesloten blikken van metaal warm, omdat deze eventueel kunnen ontploffen.
28. Zorg ervoor dat de ventilatiesleuven van het apparaat steeds vrij zijn.
29. Steek geen spitse voorwerpen, zoals bv. naalden, in de ventilatiesleuven. Er bestaat gevaar voor een elektrische schok.
30. Tijdens de werking mag het apparaat niet bewogen worden. Schakel het apparaat eerst uit en verwijder de pannen, voordat u het apparaat beweegt.
31. Laat geen voorwerpen op de glasplaat vallen – breukgevaar! Als de glasplaat scheuren vertoont of anderszins beschadigd is, mag het apparaat niet meer gebruikt worden, maar moet voor reparatie naar onze klantenservice gestuurd worden.
32. Het apparaat mag niet langer dan 4 uur aan één stuk gebruikt worden. Als het langer gebruikt wordt, moet het tussendoor minstens 30 minuten lang uitgeschakeld worden.

33. Trek de pannen a.u.b. niet over het bedienings- en weergaveveld heen, omdat deze anders beschadigd kunnen raken.
34. Leg geen voorwerpen, folie e.d. tussen de pan en de kookplaat.
35. Zet geen hete pannen op het bedieningsveld.
36. Na gebruik en voordat u het apparaat verzet of reinigt, a.u.b. steeds de stekker uit het stopcontact trekken, het apparaat uitschakelen en laten afkoelen.



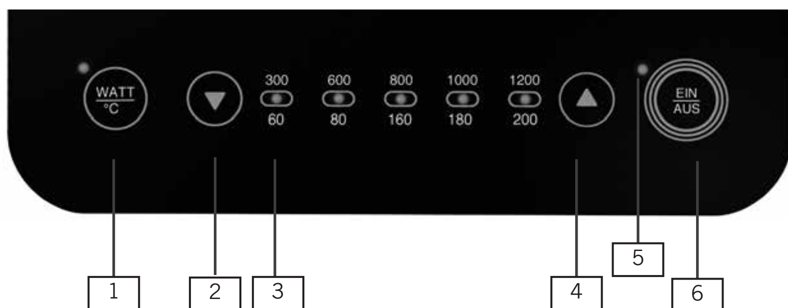
Open de behuizing van het apparaat in geen geval. Er bestaat gevaar voor een elektrische schok.schokken.



Attentie: De glasplaat kan heel warm worden door de warmte die van het kookgerei afstraalt. Raak de glasplaat daarom niet direct na het koken aan, om brandwonden te vermijden.

De fabrikant aanvaardt geen aansprakelijkheid bij ondeskundig of foutief gebruik of als reparaties door niet geautoriseerde werkplaatsen of personen worden uitgevoerd.

BEDIENINGSPANEEL



1 Watt: Controlelampje vermogensniveau
°C Controlelampje temperatuurniveau

2 Toets ▼

3 Watt/°C-niveau-indicatie

4 Toets ▲

5 Controlelampje AAN/UIT

6 Toets AAN/UIT

VÓÓR HET EERSTE GEBRUIK

1. Verwijder alle verpakkingsmaterialen en transportbeveiligingen.
2. Veeg het apparaat grondig af met een vochtige doek.
3. Zet het apparaat op een effen, vast en droog oppervlak met voldoende afstand aan alle kanten. Zet het apparaat a.u.b. niet op brandbare materialen neer, zoals een tafelkleed enz.
4. Steek de stekker in een stopcontact.

BEDIENING VAN DE INDUCTIEKOOKPLAAT

1. Steek de stekker in het stopcontact.
2. Er klinkt een korte signaaltoon. Het controlelampje AAN/UIT knippert.
3. Druk op de toets AAN/UIT, om het apparaat in te schakelen.
4. De toets Watt/°C knippert, om aan te geven dat het apparaat klaar is voor gebruik.
5. U kunt het apparaat ofwel via het vermogen ofwel via de temperatuur regelen. Door op de toets Watt/°C te drukken kunt u tussen deze twee manieren van instellen heen en weer schakelen. Het vermogen- resp. temperatuurniveau kan tijdens het kookproces steeds gewijzigd worden door op de▼/▲ toets te drukken. De basisinstelling bij „Watt“ is 800 Watt, bij „°C“ is de basisinstelling 160 °C.
6. Kies de gewenste manier van instellen met behulp van de toets Watt/°C. Het controlelampje van de gewenste instelling is verlicht.
7. Kies nu m.b.v. de toetsen ▼/▲het gewenste vermogen in Watt of de gewenste temperatuur in °C.
8. De volgende instellingen zijn mogelijk:
   Watt: 300, 600, 800, 1.000 en 1.200 Watt
   °C: 60, 80, 160, 180, 200 °C.
9. Tijdens het kookproces kan het apparaat steeds uitgeschakeld worden door op de toets AAN/UIT te drukken.
10. Als het kookproces bv. door een stroomuitval onderbroken wordt, worden de gekozen instellingen niet opgeslagen.
11. Nadat het apparaat uitgeschakeld is, loopt de ventilator nog ca. 60 seconden lang door.
12. Het apparaat schakelt zich na uiterlijk twee uur automatisch uit.
13. Trek na gebruik de stekker van het apparaat uit het stopcontact, om stroom te besparen.

UITLEG VAN DE FUNCTIES

Functie Watt

De volgende vermogensniveaus staan ter beschikking:

300 W	Warm houden, zwellen
600 W	Behoedzaam koken
800 W	Behoedzaam koken
1.000 W	Behoedzaam koken en braden
1.200 W	Behoedzaam blancheren en braden

De aangegeven waarden zijn richtwaarden; deze waarden kunnen afhankelijk van het materiaal en de grootte van het gebruikte kookgerei geringe afwijkingen vertonen.

Functie °C

De volgende temperatuurniveaus staan ter beschikking:

60 °C	Warm houden
80 °C	Behoedzaam koken
160 °C	Behoedzaam braden
180 °C	Braden/blancheren
200 °C	Grillen

KOOKGEREEDSCHAP

1. Gebruik uitsluitend voor inductie geschikt kookgereedschap!
2. Geschikt zijn: edelstaal potten/pannen met ferromagnetische bodem of kern, gietijzeren potten/pannen, geëmailleerde ijzeren potten/pannen.
3. Of uw kookgereedschap geschikt is, kunt u m.b.v. de meegeleverde magneet testen: als deze van buiten op de bodem van het kookgereedschap blijft vast zitten, mag het gereedschap op de inductiekookplaat worden gebruikt.
4. Niet geschikt zijn potten en pannen van aluminium, koper, glas, keramiek en gedeeltelijk van chroomnikkelstaal.
5. De bodemdiameter van het kookgereedschap moet 12 t/m 26 cm bedragen.
6. Plaats het kookgereedschap telkens in het midden van de kookplaat.
7. Pas het verwarmingsvermogen resp. de temperatuur aan het gebruikte kookgereedschap aan. Bij gebruik van kleine potten en pannen kunt u reeds bij 180 °C of 1.200 Watt grilleren. Een te hoge

stand kan bij klein kookgereedschap tot beschadigingen leiden.

8. Bij gecoate potten en pannen kan de coating bij te sterke verwarming schade oplopen. Neem a.u.b. bij kookgereedschap principieel de instructies van de fabrikant over het toepassingsgebied van het gereedschap in acht. Kies in geval van twijfel een lagere verwarmingsstand om schade te voorkomen.

FUNCTIE

1. Bij het koken op een inductiekookveld spaart u tot 50 % stroom. De kooktijd wordt met tot 30 % verkort.
2. Bij het koken met inductie wordt niet het kookveld zelf verhit, maar de bodem van het erop staande kookgereedschap voor zover dit ferromagnetisch is. De warmteopwekking gebeurt door wervelstromen die via een magnetisch wisselveld onder de glasplaat worden gegenereerd.
3. De voordelen zijn:
   - Korte reactietijd, daarom korte voorverhittingstijd, snelle en exacte regeling van de warmtetoevoer.
   - Snelle warmteopwekking, omdat de energie na het inschakelen onmiddellijk volledig beschikbaar is.
   - Koele kookplaat die alleen door de van het kookgereedschap gereflecteerde warmte wordt verhit.
   - Hoge energiebesparing van tot 50 %.
   - Eenvoudig schoonmaken, omdat bij het overkoken van levensmiddelen deze niet op de glaskeramische plaat kunnen aanbranden.
   - Grote veiligheid: zodra het kookgereedschap van de kookplaat wordt genomen, wordt de warmteopwekking automatisch gestopt.

VEILIGHEIDSFUNCTIES

1. **Overspanningsbeveiliging**
   Bij een te hoge of te lage spanning past het apparaat het vermogen automatisch aan.
2. **Oververhittingsbeveiliging**
   Het apparaat herkent automatisch wanneer de temperatuur op de glaskeramiek plaat te hoog wordt. In dit geval wordt het kookproces onderbroken een er weerklinkt een signaaltoon in intervallen totdat het apparaat zich weer in het normale temperatuurbereik bevindt.
3. **Metaalbeveiliging**
   Het apparaat herkent wanneer er zich kleine metalen deeltjes met een lengte van minder dan 8 cm op de plaat bevinden. In dit geval kan het apparaat niet worden ingeschakeld.
4. **Automatische herkenning van geschikt kookgereedschap**
   Het apparaat herkent automatisch wanneer er geen kookgereedschap op de plaat staat of het gebruikte kookgereedschap niet geschikt is voor inductie. In dit geval weerklinkt er een signaaltoon en het kookproces wordt afgebroken.

REINIGING EN ONDERHOUD



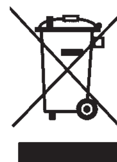

Vóór het reinigen steeds de stekker uit het stopcontact trekken en het apparaat laten afkoelen.

1. Dompel het apparaat voor het reinigen nooit in water of een andere vloeistof.
2. Veeg de plaat en de behuizing met een goed uitgewrongen vochtige doek af.
3. Gebruik geen schuurmiddel, staalwol of andere krassende of scherpe voorwerpen.
4. Geef nooit water of een andere vloeistof direct op het apparaat.
5. Bij sterkere vervuiling kan een in de handel gebruikelijke reiniger of speciale krabber voor glaskeramische kookvelden gebruikt worden.
6. Reinig a.u.b. de ventilatiesleuven van tijd tot tijd met een zachte borstel om stofneerslag te verwijderen.
7. Laat de inductiekookveld beslist volledig drogen voordat u deze weer gaat gebruiken.

GARANTIEVOORWAARDEN

Wij geven op onze apparaten een garantietermijn van 24 maanden (12 maanden bij commerciële gebruik), gerekend vanaf de dag van aanschaf. Deze garantie geldt voor schade, die bij correct gebruik aantoonbaar is veroorzaakt door een fout in de productie. Binnen de garantietermijn verhelpen wij materiaal- en productiefouten door herstelling of vervanging naar onze keuze. Onze garantie is slechts geldig voor in Duitsland en Oostenrijk verkopte apparaten. In andere landen a.u.b. de importeur aanspreken. Apparaaten, waarvoor garantie in aanspraak wordt genomen, moeten ons samen met een kopie van de machineel gegenereerde kassabon waaruit de koopdatum duidelijk wordt, alsmede een beschrijving van de fout goed verpakt aan onze klantenservice worden toegezonden, porto betaald. Als er sprake van garantie is, worden de verzendingskosten in Duitsland en Oostenrijk aan de klant vergoed. De garantie dekt geen schade veroorzaakt door slijtage, onbehoorlijk gebruik/foutieve handelingen en niet-naleving van de onderhouds- en reinigingsaanwijzingen. Het recht op garantie vervalt, wanneer reparaties of manipulaties aan het apparaat door derden worden doorgevoerd. Eventuele rechten van de eindgebruiker t.o.v. de verkoper of distributeur worden door deze garantie niet aangetast.

VERWIJDEREN VAN AFVAL / MILIEUBESCHERMING



Onze apparaten zijn geproduceerd met een hoge qualiteit voor een lange gebruik. Regelmatige onderhoud en vakkundig reparaties door onze klantenservice verlengt de gebruiksduur. Wanneer het apparat defekt is en kan niet meer gerepareerd worden, let op de volgende instructies.

Dit product mag niet samen met het normale huishoudelijke afval worden afgevoerd. U dient dit product bij een voor het recycleren van elektrische of elektronische apparaten aangewezen verzamelplaats in te leveren.

Door het separaat inzamelen en recycleren van afvalproducten helpt u mee bij het zuinig omgaan met de natuurlijke hulpbronnen en zorgt u ervoor dat het product op een gezondheids- en milieuvriendelijke manier afgevoerd wordt.

ISTRUZIONI PER L'USO MODELLO 58205

DATI TECNICI

CE

RoHS✓

Potenza:	1.200 Watt, 220–240 V~, 50–60 Hz
Misure:	Ca. 25,0 x 19,0 x 5,9 cm
Peso:	Ca. 1,50 kg
Lunghezza cavi:	Ca. 180 cm
Corpo:	Materiali sintetici
Piastra:	Cetro resistente al calore e infrangibile
Dotazione:	5 gradi di potenza da 300-1.200 Watt (300/600/800/1.000/1.200 W), 5 livelli di temperatura da 60-200 °C (60/80/160/180/200 °C), grandezza piano cottura 16 cm per pentole con diametro alla base fino a 16 cm, riconoscimento automatico delle pentole adatte, protezione dai surriscaldamenti, adattamento automatico alle variazioni di corrente, spegnimento automatico dopo ca. 2 ore
Zubehör:	Istruzioni d'uso

Con riserva di modifiche ed errori relativi a caratteristiche delle dotazioni, tecnica, colore e design

SIGNIFICATO DEI SIMBOLI



Questo simbolo segnala possibili pericoli in grado di provocare lesioni a persone o danni all'apparecchio.



Questo simbolo indica un possibile pericolo di ustioni. In presenza di questo simbolo agire sempre con la massima cautela.

PER LA SUA SICUREZZA

Avvertenze generali di sicurezza

1. **Si raccomanda di leggere e conservare le presenti istruzioni.**
2. L'apparecchio può essere utilizzato da bambini a partire dagli 8 anni di età e da persone che presentano ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali o che difettano della necessaria esperienza e/o conoscenze solo se adeguatamente sorvegliati o addestrati sull'uso in sicurezza dell'apparecchio e se a conoscenza dei rischi correlati. L'apparecchio non è un giocattolo. La pulizia e la manutenzione dell'apparecchio possono essere effettuate da bambini soltanto sotto sorveglianza.
3. L'apparecchio deve essere tenuto fuori dalla portata dei bambini di età inferiore a 3 anni oppure questi devono essere sorvegliati costantemente.
4. I bambini di età compresa tra 3 e 8 anni dovrebbero accendere e spegnere l'apparecchio soltanto quando questo si trova nella posizione di comando normalmente prevista, se sono sorvegliati o se sono stati istruiti in relazione all'uso sicuro e hanno compreso i pericoli risultanti. I bambini di età compresa tra 3 e 8 anni non dovrebbero collegare, manovrare, pulire o sottoporre a manutenzione l'apparecchio.
5. I bambini vanno sorvegliati per assicurarsi che non giochino con l'apparecchio.
6. Collegare l'apparecchio solo a corrente alternata, conformemente alla targhetta.

7. Questo apparecchio non deve essere utilizzato con timer esterni o con un sistema remoto.
8. Persone portatrici di pace-maker, in particolare apparecchi vecchi, devono consultare il medico prima della messa in funzione, perché il funzionamento del pace-maker potrebbe essere ostacolato.
9. Collegare l'apparecchio solo a corrente alternata, con tensione conforme a quella indicata sulla targhetta.
10. Non immergere l'apparecchio in acqua o altri fluidi. Proteggerlo dall'umidità.
11. Prima del riscaldamento, svolgere completamente il cavo, perché non venga a contatto con parti calde.
12. L'apparecchio è esclusivamente per utilizzo domestico o altri scopi simili quali ad es.
    - la preparazione del tè in negozi, uffici o altri luoghi di lavoro,
    - aziende agricole,
    - per l'utilizzo da parte di ospiti in hotel, motel o altre strutture alberghiere,
    - in pensioni private o case per le vacanze.
13. Controlli regolarmente spina e cavo di collegamento per verificare che non vi siano usura o danni. In caso di danni al cavo di collegamento, alla piastra in vetro o altre parti faccia controllare e/o riparare l'apparecchio dal nostro servizio clienti.
14. Riparazioni inadeguate possono causare danni notevoli all'utilizzatore e comportare un'esclusione dalla garanzia.
15. Se il cavo di collegamento dell'apparecchio è danneggiato, esso deve essere sostituito dal fabbricante o dal suo servizio clienti o da altra persona qualificata per evitare pericoli.

Montaggio dell'apparecchio

16. Metta l'apparecchio su una superficie resistente, piana e asciutta. Non lo appoggi mai su superfici calde, metalliche o coperte di tessuti.
17. Tenga una distanza sufficiente dagli oggetti vicini, che possono reagire al magnetismo, ad es. libretti degli assegni, radio, televisori, videocassette etc.
18. Non utilizzi l'apparecchio in ambiente esterno.
19. Durante l'utilizzo, tenga una distanza sufficiente da pareti e oggetti infiammabili quali ad es. le tende.
20. Non utilizzi l'apparecchio nelle vicinanze di fonti di calore.
21. Non monti l'apparecchio in un piano di lavoro fisso.

Utilizzo dell'apparecchio

22. Per cucinare sulla piastra a induzione utilizzi solo pentole adatte.
23. L'apparecchio riscalda in modo molto rapido. Il riscaldamento di pentole vuote può comportare danni all'apparecchio nonché alle pentole.
24. Accenda l'apparecchio solo se sulla piastra di cottura vi è una pentola piena. Non riempia eccessivamente le pentole, per evitare traboccamenti.
25. In caso di traboccamento, spenga l'apparecchio e stacchi la spina dalla presa. Pulisca accuratamente l'apparecchio e lo lasci asciugare bene.
26. Non lasci oggetti metallici come ad es. lame o forchette sul piano cottura, perché possono riscaldarsi all'accensione dell'apparecchio.
27. Non riscaldi barattoli metallici chiusi, potrebbero esplodere.
28. Si assicuri che la fessura di aerazione dell'apparecchio sia sempre libera.
29. Non inserisca oggetti appuntiti come spilli nelle fessure d'aerazione. Pericolo di scossa elettrica.
30. Durante il funzionamento, non muovere l'apparecchio. Prima di muovere l'apparecchio, spegnerlo e rimuovere le pentole.
31. Non lasciare cadere oggetti sulla piastra di vetro, potrebbero romperla! In caso di crepe sulla piastra di vetro o altri danni alla stessa, non utilizzare l'apparecchio, ma inviarlo al nostro servizio clienti per una riparazione.
32. Non utilizzare l'apparecchio per oltre 4 ore di seguito. In caso di utilizzo prolungato, spegnere ogni tanto per almeno 30 minuti.
33. Non trascinare le pentole sul piano di lavoro o sul display, potrebbero danneggiarsi.
34. Non mettere oggetti, pellicole o altro tra pentola e piastra di cottura.
35. Non metta pentole calde sul piano di lavoro.
36. Dopo l'uso, prima di spostare l'apparecchio o prima della pulizia, stacchi sempre la spina dalla presa, spenga l'apparecchio e lo lasci raffreddare.



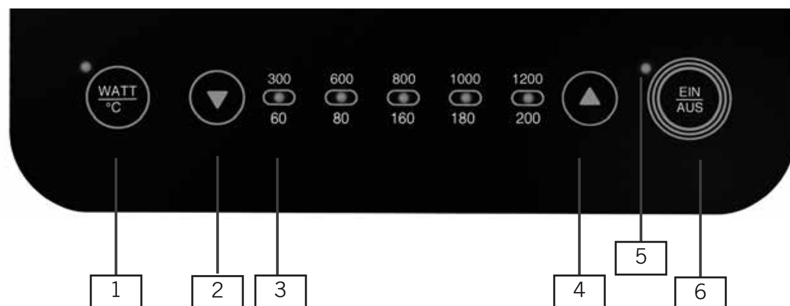
Non apra per nessun motivo il corpo dell'apparecchio. Pericolo di scossa elettrica.



Attenzione: la piastra in vetro può riscaldarsi attraverso il calore che irradia dalla pentola. Non tocchi la piastra in vetro subito dopo la cottura, per evitare ustioni.

Il produttore non si assume alcuna responsabilità per un utilizzo inappropriato o scorretto, oppure in seguito a riparazioni effettuate da officine o persone non autorizzate.

QUADRO DI COMANDO



1 Watt: spia di controllo grado di potenza
°C Spia di controllo livello temperatura

2 Tasto ▼

3 Indicazione livello Watt/°C

4 Tasto ▲

5 Spia di controllo ON/OFF

6 Tasto ON/OFF

PRIMA DEL PRIMO UTILIZZO

1. Rimuova tutti i materiali di imballo e le sicurezze per il trasporto.
2. Passi sull'apparecchio un panno umido e pulisca a fondo.
3. Metta l'apparecchio su una superficie piana, resistente e asciutta, con una distanza sufficiente su tutti i lati. Non metta l'apparecchio su materiali infiammabili come tovaglie etc.
4. Inserisca la spina in una presa.

FUNZIONAMENTO DELLA PIASTRA DI COTTURA A INDUZIONE

1. Inserisca la spina nella presa.
2. Si sente un suono breve. La spia di controllo del tasto ON/OFF lampeggia.
3. Prema il tasto ON/OFF, per accendere l'apparecchio.
4. Il tasto Watt/°C lampeggia per indicare che l'apparecchio è pronto per l'utilizzo.
5. Può controllare l'apparecchio per quanto concerne la potenza e la temperatura. Premendo il tasto Watt/°C può cambiare tra i due tipi di impostazione. Il livello di potenza e temperatura può essere modificato durante il processo di cottura in qualsiasi momento premendo il tasto ▼/▲.

L'impostazione base su „Watt" è di 800 Watt, con „°C" 160 °C.
6. Selezioni tramite il tasto Watt/°C il tipo di regolazione desiderato. La spia di controllo del tipo desiderato si accende.
7. Selezioni tramite i tasti ▼/▲la potenza corrispondente in Watt o la temperatura in °C.
8. Sono possibili le seguenti impostazioni:
   Watt: 300, 600, 800, 1.000 e 1.200 Watt
   °C: 60, 80, 160, 180, 200 °C.
9. Si può spegnere l'apparecchio, durante il processo di cottura, in qualsiasi momento premendo il tasto ON/OFF.
10. Le impostazioni selezionate non vengono memorizzate in caso di interruzione ad es. a causa di guasto all'alimentazione.
11. Il ventilatore, dopo lo spegnimento dell'apparecchio, continua a funzionare ancora per ca. 60 secondi.
12. Dopo massimo due ore, l'apparecchio si spegne automaticamente.
13. Dopo l'utilizzo, stacchi la spina dell'apparecchio dalla presa, per risparmiare corrente.

SPIEGAZIONE DELLE FUNZIONI

Funzione Watt
Si può scegliere tra i seguenti gradi di potenza:

300 W	Riscaldamento
600 W	Cottura delicata
800 W	Cottura delicata
1.000 W	Cottura delicata e arrosto
1.200 W	Prima cottura delicata e arrosto

I valori indicati sono orientativi, possono variare leggermente a seconda di materiale e grandezza della pentola utilizzata.

Funzione °C
Si può scegliere tra i seguenti livelli di temperatura:

60 °C	Riscaldare
80 °C	Cuocere delicatamente
160 °C	Arrostire delicatamente
180 °C	Arrostire/dare una prima cottura
200°C	Grigliare

STOVIGLIE DI COTTURA

1. Utilizzare esclusivamente stoviglie adatte alla cottura a induzione!
2. Sono adatte le pentole in acciaio inox con fondo o anima in materiale ferromagnetico, le pentole e padelle in ghisa, le pentole o padelle in ferro smaltato.
3. Per verificare se le stoviglie di cui si dispone siano adatte, è sufficiente testarle con il magnete in dotazione: se il magnete dall'esterno rimane attaccato al fondo della pentola, allora il recipiente può essere utilizzato sulla piastra di cottura a induzione.
4. Non sono adatte alla cottura su piastra a induzione le pentole e le padelle in alluminio, rame, vetro, ceramica e in parte anche in acciaio al nichelcromo.
5. Le pentole devono avere un diametro del fondo tra i 12 e i 16 cm. Posizionare la pentola al centro della piastra di cottura.
6. Adattare il livello di potenza e di temperatura alla stoviglia utilizzata. Se si utilizzano pentole o padelle di piccole dimensioni è possibile grigliare già a 180 °C o 1.200 Watt. Un livello troppo elevato può danneggiare le pentole di piccole dimensioni.
7. Il riscaldamento eccessivo può danneggiare il rivestimento di pentole e padelle. Si invita a osservare le indicazioni del produttore delle stoviglie per quanto riguarda il loro settore di utilizzo. In caso di dubbio selezionare un livello di cottura più basso, onde evitare danneggiamenti.
8. Posizionare la pentola al centro della piastra di cottura.

MODALITÀ DI FUNZIONAMENTO

1. Cuocendo su un piano di cottura a induzione è possibile risparmiare fino al 50 % di corrente. Il tempo di cottura si riduce fino al 30 %.
2. Durante la cottura con il sistema a induzione non si riscalda il piano di cottura, bensì il recipiente su di esso collocato, a condizione che sia ferromagnetico. Il riscaldamento avviene per mezzo di un campo elettromagnetico alternato situato sotto la piastra in vetro.
3. I vantaggi sono:
   - tempo di reazione limitato, quindi breve tempo di preriscaldamento, gestione veloce e precisa dell'afflusso di calore;
   - erogazione veloce di calore, poiché l'energia è disponibile subito e completamente dopo l'accensione.
   - piastra di cottura fredda, che si riscalda solo per effetto del calore riflesso dalla pentola di cottura.
   - grande risparmio energetico, fino al 50 %.
   - pulizia semplice, poiché nel caso in cui gli alimenti trabocchino, sulla piastra in vetroceramica non possono bruciare.
   - elevata sicurezza: non appena la pentola viene tolta dalla piastra di cottura, l'erogazione del calore si ferma automaticamente.

FUNZIONI DI SICUREZZA

1. **Protezione da sovratensione**
   In caso di una tensione di corrente troppo elevata o troppo bassa l'apparecchio regola automaticamente la potenza.
2. **Protezione contro il surriscaldamento**
   L'apparecchio riconosce automaticamente se la temperatura sulla piastra in vetroceramica aumenta troppo. In questo caso la cottura viene interrotta e un segnale acustico a intervalli rimane in funzione finché l'apparecchio non abbia raggiunto nuovamente una temperatura normale.
3. **Protezione metallo**
   L'apparecchio riconosce se sulla piastra si trovano pezzi di metallo inferiori a 8 cm di lunghezza. In questo caso l'apparecchio non si accende.
4. **Riconoscimento automatico delle stoviglie adatte alla cottura a induzione**
   L'apparecchio riconosce automaticamente se la piastra è vuota o se il recipiente utilizzato non è adatto all'uso a induzione. In questo caso viene attivato un segnale acustico e la cottura viene interrotta.

PULIZIA E MANUTENZIONE



Prima di procedere con la pulizia, estrarre la spina dalla presa di corrente e lasciar raffreddare l'apparecchio.

1. Non immergere l'apparecchio in acqua né in altri liquidi per effettuare le operazioni di pulizia.
2. Pulire la piastra e il corpo dell'apparecchio con un panno umido ben strizzato.
3. Non usare prodotti abrasivi, pagliette d'acciaio o altri oggetti aggressivi o abrasivi.
4. Per nessun motivo versare acqua o altri liquidi direttamente sull'apparecchio.
5. Se l'apparecchio dovesse essere molto sporco, è possibile utilizzare un comune detersivo o un raschietto specifico per la pulizia delle piastre in vetroceramica.
6. Pulire di tanto in tanto la fessura di aerazione con una spazzola morbida per rimuovere i depositi di polvere.
7. Prima di riutilizzare gli cottura, accertarsi che siano completamente asciutti.

NORME DIE GARANZIA

I nostri prodotti sono garantiti per 24 mesi dalla data di acquisto per i guasti manifestatisi durante un utilizzo conforme alle disposizioni e attribuibili in modo dimostrabile a difetti di fabbricazione. Nel periodo di garanzia porremo rimedio ai difetti materiali e di produzione secondo la nostra valutazione, procedendo alla riparazione o alla sostituzione dell'apparecchio.
Le nostre prestazioni di garanzia valgono esclusivamente per gli apparecchi venduti in Germania e Austria. In tutti gli altri casi rivolgersi all'importatore. Gli apparecchi per i quali si richiede la riparazione di guasti ci devono essere inviati con spedizione affrancata e debitamente imballati, unitamente a una copia del documento di acquisto redatto a macchina dal quale risulti la data di vendita, nonché la descrizione del guasto. In caso di garanzia al cliente verranno rimborsati i costi di spedizione sostenuti. Sono esclusi dalla garanzia i guasti dovuti all'usura, all'uso inappropriato o al mancato rispetto delle regole di manutenzione. Il diritto di garanzia decade qualora siano state effettuate riparazioni o interventi da parte di terzi. Eventuali diritti del consumatore finale verso il venditore o negoziante non vengono limitati dalla presente garanzia.

SMALTIMENTO / TUTELA DELL'AMBIENTE



I nostri apparecchi vengono prodotti rispettando un elevato standard qualitativo per una lunga durata di utilizzo. Una corretta manutenzione e riparazioni adeguate a cura dal nostro servizio clienti possono prolungare la durata di utilizzo del prodotto. Se un apparecchio è difettoso e non più riparabile, per il suo smaltimento si presti attenzione ai punti che seguono.

Questo prodotto non deve essere smaltito unitamente ai comuni rifiuti domestici. Consegnare il prodotto a un centro di raccolta per il riciclaggio dei rifiuti elettrici o elettronici.

Con la raccolta differenziata dei rifiuti e dei prodotti riciclabili è possibile contribuire alla tutela delle risorse naturali e far smaltire il prodotto nel rispetto dell'ambiente e della salute.

MANUAL DE INSTRUCCIONES MODELO 58205

DATOS TÉCNICOS

CE

RoHS✓

Potencia:	1.200 vatios, 220–240 V~, 50–60 Hz
Tamaño	Aprox. 25,0 x 19,0 x 5,9 cm
Peso:	Aprox. 1,50 kg
Longitud del cable:	Aprox. 180 cm
Carcasa:	Plástico
Placa:	Cristal resistente al calor y rotura
Equipamiento:	5 niveles de potencia de 300-1.200 vatios (300/600/800/1.000/1.200 W) 5 niveles de temperatura de 60-200 °C (60/80/160/180/200 °C), tamaño de encimera de cocción de 16 cm para ollas hasta 16 cm de diámetro de fondo, detección automática de ollas adecuadas, protección contra sobrecalentamiento, adaptación automática de fluctuaciones de corriente, desconexión automática después de unas dos horas
Accesorios:	Manual de instrucciones

Salvo modificaciones y errores a nivel de las características de equipamiento, la tecnología, los colores y el diseño

EXPLICACIÓN DE LOS SÍMBOLOS



Este símbolo advierte de posibles riesgos que pueden traer consigo lesiones personales o daños al aparato.



Este símbolo le indica un probable riesgo de quemaduras. Prestar siempre la máxima atención.

PARA SU SEGURIDAD

Indicaciones de seguridad generales

1. **Por favor lea y guarde las siguientes instrucciones.**
2. Este aparato puede ser manejado por niños a partir de 8 años y por personas con capacidad física, sensorial o mental reducida o carentes de experiencia y/o conocimientos siempre que estén supervisados o hayan sido correspondientemente instruidos en el manejo seguro de dicho aparato y comprendan los peligros que conlleva. Este aparato no es ningún juguete. Los niños solo pueden llevar a cabo la limpieza y el mantenimiento del mismo si están supervisados por un adulto.
3. Mantenga vigilados o alejados del aparato a los niños menores de 3 años.
4. Los niños de entre 3 y 8 años solo podrán conectar y desconectar el aparato si este se encuentra en su posición normal de funcionamiento prevista, si están siendo supervisados o si han sido correspondientemente instruidos en el manejo seguro del mismo y comprenden los peligros derivados. Los niños entre 3 y 8 años no deberán conectar, manejar, limpiar ni realizar el mantenimiento del aparato.
5. Los niños deberán ser supervisados, para asegurar de que no jueguen con el aparato.

6. Conectar el aparato sólo a corriente alterna según la placa de características.
7. Este aparato no debe ser usado con un reloj programador externo o con un sistema de mando a distancia.
8. Antes de la puesta en marcha, las personas con marcapasos, especialmente de tipo más antiguo, deben preguntar a su médico si su función puede verse afectada.
9. Conectar el aparato sólo a corriente alterna con una tensión de acuerdo a la placa de características.
10. El aparato no debe ser sumergido en agua o en otro líquido. Proteja el aparato de la humedad.
11. Antes de calentar, desenrolle completamente el cable para que no entre en contacto con las piezas calientes.
12. El aparato está destinado exclusivamente para el uso doméstico o fines de uso similares, por ejemplo
    - cocinas tipo office en comercios, oficinas u otros lugares de trabajo,
    - empresas agrícolas,
    - para el uso por clientes en hoteles, moteles u otros establecimientos de alojamiento colectivo,
    - en pensiones privadas o casas vacacionales.
13. Compruebe regularmente los desgastes o deterioros en la clavija y en el cable de alimentación. En caso de daños en el cable de alimentación, en la placa de cristal o en otras piezas envíe el aparato para su verificación y/o reparación a nuestro servicio de atención al cliente.
14. Las reparaciones inadecuadas pueden ocasionar considerables peligros para el usuario y tienen como consecuencia la exclusión de la garantía.
15. En caso de que la línea de alimentación del aparato esté dañada, se deberá cambiar por el fabricante, su Servicio Postventa u otra persona igualmente cualificada para evitar peligros.

Colocación del aparato

16. Coloque el aparato sobre una superficie estable, plana y seca. Nunca coloque el aparato sobre superficies calientes, de metal o cubiertas con tejidos.
17. Mantenga alejados los objetos que reaccionen al magnetismo, p. ej. tarjetas bancarias, radio, televisor, cintas de vídeo, etc.
18. No utilice el aparato en el exterior.
19. Durante el funcionamiento, mantenga suficiente distancia hasta las paredes y a objetos combustibles, como por ej. cortinas.
20. No utilice el aparato cerca de fuentes de calor.
21. El aparato no debe montarse en una encimera fija.

Manejo del aparato

22. Utilice únicamente baterías de cocina aptas para placas de inducción.
23. El aparato se calienta muy rápidamente. Calentar las ollas vacías puede provocar deterioros tanto en el aparato como en la propia olla.
24. Encienda el aparato solo cuando haya una olla llena sobre la placa de cocción. No llene demasiado las ollas para evitar que rebosen.
25. En caso de que alguna olla llegara a desbordarse, desconecte primero el aparato y retire la clavija de la caja de enchufe. Limpie el aparato cuidadosamente y deje que se seque bien.
26. No deje sobre la placa de cocción objetos metálicos como p. ej. cuchillos o tenedores, pues pueden calentarse al encender el aparato.
27. No caliente latas de metal cerradas, pues podrían reventar.
28. Procure dejar al descubierto las rendijas de ventilación del aparato.
29. No introduzca objetos agudos como agujas en las rendijas de ventilación. Existe el peligro de electrocución.
30. Durante el funcionamiento no debe moverse el aparato. Antes de mover el aparato, desconéctelo y retire las ollas.
31. Riesgo de rotura: procure que no caigan objetos en la placa de cristal. En caso de rotura u otros daños en la placa de cristal, no siga utilizando el aparato y envíelo a nuestro servicio técnico para su reparación.
32. El aparato no debería utilizarse durante más de 4 horas seguidas. Para usos más prolongados, desconéctelo de vez en cuando durante 30 minutos como mínimo.
33. No tire las ollas sobre el panel de mando y el campo de visualización, ya que podrían deteriorarse.
34. No deje objetos, láminas de material plástico o similar, entre la olla y la placa de cocción.
35. No coloque ollas calientes sobre el panel de mando.
36. Después de usar, antes de mover o limpiar el aparato, desconéctelo, desenchúfelo y deje que se enfríe.



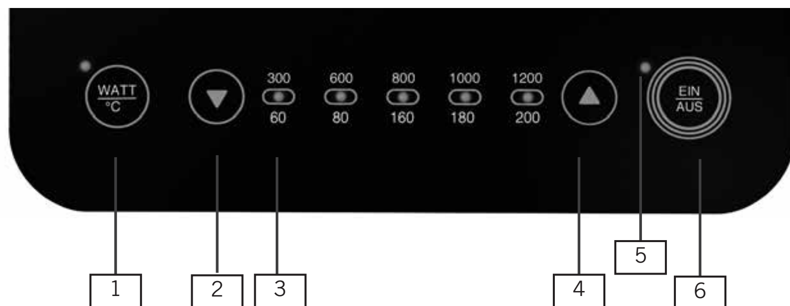
De ninguna manera abra la carcasa del aparato. Existe peligro de electrocución.



Atención: El calor que irradian las baterías de cocina puede calentar la placa de cristal. No toque la placa de cristal inmediatamente después de la cocción para evitar quemaduras.

El fabricante no asume ninguna responsabilidad en caso de utilización indebida o de mal uso o tras reparaciones efectuadas por talleres o personas no autorizadas.

PANEL DE MANDO



1 Vatio: Piloto del nivel de potencia
°C Piloto del nivel de temperatura

2 Tecla ▼

3 Indicación de niveles en vatios/°C

4 Tecla ▲

5 Piloto ENCENDIDO/APAGADO

6 Tecla ENCENDIDO/APAGADO

ANTES DEL PRIMER USO

1. Retire todos los materiales de embalaje y los seguros de transporte.
2. Limpie a fondo la carcasa con un paño húmedo.
3. Coloque el aparato en una superficie plana, estable y seca manteniendo a cada lado una distancia adecuada. No coloque el aparato sobre materiales inflamables como manteles, etc.
4. Enchufe la clavija en una caja de enchufe.

MANEJO DE LA PLACA DE INDUCCIÓN

1. Enchufe la clavija en una caja de enchufe.
2. Se emite una breve señal acústica. El piloto de la tecla ENCENDIDO/APAGADO parpadea.
3. Pulse la tecla ENCENDIDO/APAGADO para conectar el aparato.
4. La tecla vatios/°C parpadea para indicar que el aparato está listo para el funcionamiento.
5. Puede controlar el aparato o bien a través de la potencia o a través de la temperatura. Pulsando la tecla vatios/°C, puede conmutar entre ambos modos de ajuste. El nivel de potencia o de temperatura puede cambiarse en cualquier momento durante el proceso de cocción pulsando la tecla ▼/▲. El

ajuste básico en „Vatios“ es de 800 vatios, en „°C“ de 160 °C.
6. Seleccione a través de la tecla vatios/°C el modo de ajuste deseado. Se ilumina el piloto del modo deseado correspondientemente.
7. Ahora, seleccione mediante las teclas ▼/▲la potencia en vatios o la temperatura en °C correspondientemente.
8. Pueden realizarse los siguientes ajustes:
   Vatio: 300, 600, 800, 1.000 y 1.200 vatios
   °C: 60, 80, 160, 180, 200 °C.
9. El aparato puede desconectarse en cualquier momento durante el proceso de cocción pulsando la tecla ENCENDIDO/APAGADO.
10. Los ajustes seleccionados no se guardan en caso de una interrupción, por ejemplo por un corte de corriente.
11. El ventilador sigue en marcha durante unos 60 segundos después de desconectar el aparato.
12. Después de un máximo de dos horas, el aparato se desconecta automáticamente.
13. Después del uso, retire la clavija del aparato de la caja de enchufe para ahorrar energía.

EXPLICACIÓN DE LAS FUNCIONES

Función Vatio

Puede elegir entre los siguientes niveles de potencia:

300 W	mantener caliente, rehogar
600 W	cocinar cuidadosamente
800 W	cocinar cuidadosamente
1.000 W	cocinar y freír cuidadosamente
1.200 W	guisar y freír cuidadosamente

Los valores indicados son valores orientativos. Estos valores pueden variar ligeramente en función del material y tamaño de la batería de cocina empleada.

Función °C

Puede elegir entre los siguientes niveles de temperatura:

60 °C	mantener caliente
80 °C	cocinar cuidadosamente
160 °C	freír cuidadosamente
180 °C	freír/guisar
200 °C	asar a la parrilla

BATERÍA DE COCINA

1. Las baterías de cocina aptas son: ollas de acero inoxidable con fondo o centro ferromagnético, ollas y sartenes de hierro fundido, ollas y sartenes de hierro esmaltado.
2. Para comprobar que su batería es adecuada para inducción, puede realizar la prueba con el imán que se acompaña: si éste se queda pegado a la base de la olla por la parte de fuera, entonces es posible utilizar el recipiente sobre la placa de inducción.
3. No son aptos los recipientes de cocción y sartenes de aluminio, cobre, cristal, cerámica y los que tengan una parte de acero al cromo-níquel.
4. Las ollas deberían tener un diámetro de base de entre 12 y 16 cm.
5. Coloque la olla siempre en medio de la placa de cocción respectiva.
6. Adapte los niveles de temperatura o potencia a la batería utilizada. Si usa ollas y sartenes pequeñas, ya puede cocer a 180 °C ó 1.200 Vatio. Un nivel demasiado alto puede provocar daños en las ollas pequeñas.
7. Las ollas y sartenes revestidas pueden sufrir daños en su revestimiento en caso de calentamiento excesivamente fuerte. Con las baterías de cocina, por lo general, preste atención a las indicaciones del fabricante respecto al campo de aplicación de las ollas. En caso de duda seleccione un nivel de cocción más bajo, para evitar daños.

FUNCIONAMIENTO

1. Cocinar con una encimera de inducción supone un ahorro de hasta un 50 % de electricidad. El tiempo de cocción disminuye hasta un 30 % aprox.
2. En la cocción por inducción, no se calienta la propia placa de cocción, sino la base de la batería de cocina situada encima, siempre que sea ferromagnética. La generación del calor se produce a través de corrientes en remolino, que son generadas a través de un campo magnético alternante debajo de la placa de cristal.
3. Las ventajas son:
   - Mínimo tiempo de reacción, por lo tanto, tiempo de precalentamiento breve, con control rápido y exacto del suministro de calor.
   - Generación rápida de energía, ya que la energía está totalmente disponible inmediatamente tras el encendido.
   - Placa de cocción fría, que sólo se calienta por el calor reflejado por la olla.
   - Gran ahorro de energía, de hasta un 50 %.
   - Fácil limpieza, ya que los alimentos no se queman en la placa vitrocerámica aunque se desborden.
   - Alta seguridad: en cuanto se quita la batería de cocina del lugar de cocción, se interrumpe automáticamente la generación de calor.

FUNCIONES DE SEGURIDAD

1. **Protección contra la sobretensión**
   El aparato adapta automáticamente su potencia ante las subidas o bajadas de tensión.
2. **Protección de sobrecalentamiento**
   El aparato detecta automáticamente si la temperatura sobre la placa de vitrocerámica aumenta en exceso. En ese caso, se interrumpe el proceso de cocción y se emite una señal acústica intermitente hasta que el aparato alcance de nuevo una temperatura normal.
3. **Protección contra metales**
   El aparato detecta cuando hay pequeñas piezas de metal de menos de 8 cm de largo situadas sobre la placa. En ese caso, no se enciende.
4. **Detección automática de batería de cocina adecuada**
   El aparato detecta automáticamente si no hay ninguna olla sobre la placa o si la olla utilizada no es apropiada para la inducción. En ese caso, se emite una señal acústica y se interrumpe el proceso de cocción..

LIMPIEZA Y CUIDADO



Antes de limpiar tire siempre del enchufe de la toma de corriente y deje enfriar el aparato.

1. No sumerja nunca el aparato en agua u otros líquidos para limpiarlo.
2. Limpie la placa y la carcasa con un trapo húmedo y bien escurrido.
3. No utilice fregasuelos, lana de acero ni otros objetos que arañen o estén afilados.
4. De ningún modo eche agua u otro líquido directamente sobre el aparato.
5. Para retirar la suciedad más incrustada puede utilizar un producto de limpieza convencional o un rascador especial para vitrocerámica.
6. Limpie la rendija de ventilación de vez en cuando con un cepillo blando, para retirar la acumulación de polvo.
7. Deje que los aparato es sequen completamente antes de volver a utilizarlos.

CONDICIONES DE GARANTIA

Otorgamos garantía de 24 meses sobre nuestros aparatos a partir de la fecha de compra por daños que durante su uso comprabadamente tengan que ver con errores de fábrica. Dentro del período de garantía, solucionamos errores de material y de fabricación a consideración nuestra mediante reparación o cambio. Nuestros servicios de garantía son válidos únicamente para los aparatos que han sido vendidos en Alemania y Austria. Para todos los demás casos diríjase por favor al importador correspondiente. Aquellos aparatos que se presentan para eliminar errores, por favor enviarlos junto a una copia del comprobante de compra extendido a máquina, del cual debe desprenderse la fecha de compra, así como una breve descripción de las deficiencias, apropiadamente embalado y con los sellos correspondientes a nuestro servicio al cliente.
En caso de garantía, los gastos de envío serán restituidos al cliente. Aquellos daños causados por desgaste están excluidos de la garantía, así como manipulación incorrecta, e incumplimiento de las condiciones de mantenimiento y cuidado. El derecho a garantía expira si las reparaciones o mantenimiento son realizadas por terceros. Todo reclamo del consumidor final ante el vendedor, comerciante no se ve afectado por esta garantía.

DISPOSICIÓN/PROTECCIÓN DEL MEDIO AMBIENTE



Nuestros aparatos se fabrican con un alto nivel de calidad por un largo período de uso. El mantenimiento regular y las reparaciones de tipo técnico a través de nuestro servicio al cliente pueden prolongar la duración del aparato. Cuando un aparato está defectuoso y ya no puede repararse, por favor considere en la disposición final los siguientes puntos:

Este producto no puede ser eliminado junto a la basura domiciliaria. Usted debe entregar este producto a un lugar oficial para el reciclaje de aparatos eléctricos o electrónicos.

Mediante la clasificación por separado y el reciclaje de productos residuales, Usted contribuye a proteger los recursos naturales y asegura que el producto sea eliminado de forma salubre y acorde con el medio ambiente.

NÁVOD K OBSLUZE MODEL 58205

TECHNICKÉ ÚDAJE

Výkon:	1200 W, 220–240 V~, 50–60 Hz
Velikost (D/Š/V):	Cca 25,0 x 19,0 x 5,9 cm
Hmotnost:	Cca 1,50 kg
Délka kabelu:	Cca 180 cm
Kryt:	Plast
Deska:	Tepelně odolné, nerozbitné sklo
Vybavení:	5 stupňů výkonu od 300-1200 W (300/600/800/1000/ 1200 W), 5 stupňů teploty od 60-200 °C (60/80/160/180/200 °C), velikost varného pole 16 cm pro hrnce o průměru dna 16 cm, automatická detekce vhodných hrnců, pojistka proti přehřátí, automatické přizpůsobení kolísání proudu, automatické vypnutí po cca dvou hodinách
Příslušenství:	Návod k obsluze

CE

RoHS✓

Je vyhrazeno právo na omyly a změny vybavení, techniky, barev a designu.

VYSVĚTLENÍ SYMBOLŮ



Tento symbol označuje případná ohrožení, která mohou způsobit poranění nebo poškození přístroje.



Tento symbol Vás upozorňuje na případné nebezpečí popálení. Postupujte vždy velmi obezřetně.

PRO VAŠI BEZPEČNOST

Všeobecné bezpečnostní pokyny

1. **Následující pokyny si přečtěte a uložte.**
2. Přístroj může být používán dětmi od 8 let a osobami se sníženými fyzickými, smyslovými nebo duševními schopnostmi nebo s nedostatkem zkušeností a/nebo nedostatkem znalostí, pokud jsou pod dohledem nebo pokud byly poučeny o bezpečném používání přístroje a porozuměly z něj vyplývajícím rizikům. Přístroj není hračka. Čištění a údržbu přístroje smí provádět děti pouze pod dohledem.
3. Děti do 3 let by se neměly k přístroji přibližovat nebo být pod trvalým dohledem.
4. Děti mezi 3 a 8 roky by měly zapínat a vypínat přístroj pouze tehdy, když se nachází ve své určené normální pozici ovládání a když jsou pod dohledem nebo pokud byly poučeny o bezpečném používání přístroje a porozuměly z něj vyplývajícím rizikům. Děti mezi 3 a 8 roky by neměly přístroj ani připojovat ani ovládat, čistit nebo provádět údržbu.
5. Je potřeba dohlížet na děti, aby bylo zajištěno, že si s přístrojem nehrají.
6. Přístroj připojujte pouze na střídavý proud podle typového štítku.
7. Tento přístroj nesmí být používán s externími časovými spínacími hodinami nebo se systémem pro dálkové ovládání.
8. Lidé s kardiostimulátory, zvláště s přístroji staršího typu, by se měli před uvedením do provozu zeptat svého lékaře, zda nemůže dojít k ovlivnění funkce kardiostimulátoru.
9. Přístroj připojujte pouze na střídavý proud s napětím podle typového štítku.

10. Přístroj nesmí být ponořován do vody nebo jiné tekutiny. Chraňte přístroj před mokrem.
11. Před ohřevem kompletně odviňte kabel, aby se nedotýkal horkých částí.
12. Přístroj je určen výhradně pro domácí použití nebo podobné účely, např.
    - pro pečení koláčů v obchodech, kancelářích nebo na podobných pracovištích,
    - v zemědělských provozech,
    - pro použití hosty v hotelu, motelu nebo jiných ubytovacích zařízeních,
    - v soukromých penziónech nebo rekreačních objektech.
13. Pravidelně kontrolujte zástrčku a přívodní kabel, zda nejsou opotřebeny nebo poškozeny. Při poškození přívodního kabelu, skleněné desky nebo jiných dílů pošlete přístroj na kontrolu a/nebo opravu do našeho servisu.
14. Neodborné opravy mohou vést k značnému nebezpečí pro uživatele a vedou ke ztrátě záruky.
15. Je-li přívodní vedení tohoto přístroje poškozeno, musí být vyměněno výrobcem, jeho servisem nebo podobně kvalifikovanou osobou, aby se předešlo ohrožení.

Postavení přístroje

16. Postavte přístroj na pevnou, rovnou a suchou plochu. Nikdy přístroj nestavte na horké povrchy, kovové povrchy nebo textilií zakryté povrchy.
17. Udržujte dostatečnou vzdálenost od předmětů, které reagují na magnetismus, např. platební karty, rádio, televizor, videokazety atd.
18. Přístroj nesmí být používán venku.
19. Během provozu dodržujte dostatečnou vzdálenost od stěn a hořlavých předmětů, např. závěsů.
20. Nepoužívejte přístroj v blízkosti zdrojů tepla.
21. Přístroj nesmí být montován do pevné pracovní desky.

Ovládání přístroje

22. Pro vaření na indukční varné desce používejte pouze nádobí vhodné pro indukční ohřev.
23. Přístroj zahřívá velmi rychle. Zahřívání prázdných hrnců může vést k poškození přístroje i kuchyňského nádobí.
24. Zapínejte přístroj pouze tehdy, když se na varné desce nachází naplněný hrnec. Hrnce nepřeplňujte, abyste předešli překypění.
25. Pokud by přesto došlo k překypění, nejprve vypněte přístroj a vytáhněte zástrčku ze zásuvky. Potom přístroj pečlivě vyčistěte a nechte jej dobře uschnout.
26. Nenechávejte na varné desce ležet žádné kovové předměty jako např. nože nebo vidličky, protože by se při zapnutí přístroje mohly zahřívat.
27. Neohřívejte zavřené kovové nádoby, protože by mohly prasknout.
28. Zajistěte, aby větrací štěrbiny přístroje byly stále volné.
29. Do větrací štěrbiny nestrkejte žádné špičaté předměty jako jehly. Je nebezpečí úderu elektrickým proudem.
30. Během provozu se přístrojem nesmí pohybovat. Před tím, než začnete s přístrojem pohybovat, přístroj vypněte a sundejte hrnce.
31. Vyvarujte se pádu předmětů na skleněnou desku - nebezpečí prasknutí. Při trhlinách ve varné desce nebo jiných poškozeních varné desky se přístroj nesmí dále používat, nýbrž musí být odeslán na opravu do našeho servisu.
32. Přístroj nesmí být v trvalém provozu používán déle než 4 hodiny. Při delším používání jej mezitím nechte nejméně 30 minut vypnutý.
33. Neposunujte hrnce přes ovládací a zobrazovací pole, protože by mohlo dojít k jejich poškození.
34. Nepokládejte mezi varnou desku a hrnec žádné předměty, fólie apod.
35. Nestavte horké hrnce na ovládací pole.
36. Po použití, dříve než přístroj přemístíte nebo před čistěním vždy vytáhněte zástrčku ze zásuvky, přístroj vypněte a nechte vychladnout.



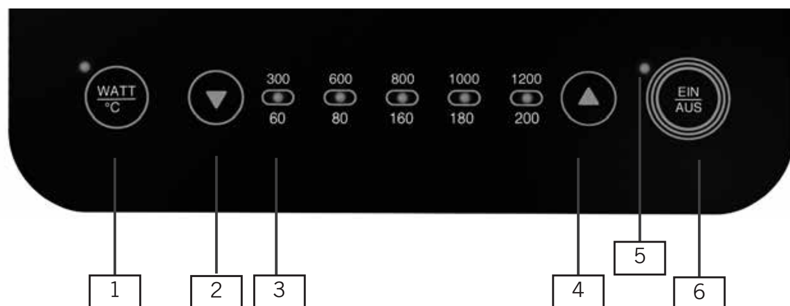
V žádném případě těleso přístroje neotevírejte. Je nebezpečí úderu elektrickým proudem.



Pozor: Skleněná deska se může ohřát teplem vyzařovaným kuchyňským nádobím. Proto se skleněné desky nedotýkejte přímo po vaření, abyste předešli popálení.

Výrobce nepřebírá žádnou záruku za chybné používání nebo za provoz po provedení opravy neautorizovanou firmou / osobou.

OVLÁDACÍ POLE



1 Watt: Kontrolka stupně výkonu
°C: Kontrolka stupně teploty

2 Tlačítko ▼

3 Ukazatel stupně Watt/°C

4 Tlačítko ▲

5 Kontrolka ZAP/VYP

6 Tlačítko ZAP/VYP

PŘED PRVNÍM POUŽITÍM

1. Odstraňte všechny části balení a transportní pojistky.
2. Otřete přístroj důkladně vlhkým hadrem.
3. Postavte přístroj na rovnou, pevnou a suchou plochu s dostatečným odstupem na všechny strany. Nestavte přístroj na hořlavé materiály jako desky stolu atd.
4. Zapojte zástrčku do zásuvky.

OVLÁDÁNÍ INDUKČNÍ VARNÉ DESKY

1. Zapojte zástrčku do zásuvky.
2. Zazní krátký signální tón. Kontrolka tlačítka ZAP/VYP bliká.
3. Stiskněte tlačítko ZAP/VYP, abyste přístroj zapnuli.
4. Tlačítko Watt/°C bliká a ukazuje tak, že přístroj je připraven k provozu.
5. Přístroj můžete řídit buď prostřednictvím výkonu nebo teploty. Stisknutím tlačítka Watt/°C můžete přecházet mezi oběma druhy nastavení. Stupeň výkonu popř. teploty lze v průběhu vaření kdykoli změnit stisknutím tlačítka ▼/▲. Základní nastavení při „Watt“ je 800 W, při „°C“ 160 °C.
6. Pomocí tlačítka Watt/°C zvolte požadovaný druh nastavení. Vždy svítí kontrolka daného druhu.
7. Nyní pomocí tlačítek ▼/▲ zvolte příslušný výkon ve wattech nebo teplotu ve °C.
8. Možná jsou následující nastavení:
   Watt: 300, 600, 800, 1000 a 1200 W
   °C: 60, 80, 160, 180, 200 °C.
9. Během vaření může být přístroj kdykoli vypnut stisknutím tlačítka ZAP/VYP.
10. Zvolená nastavení nejsou při vypnutí popř. při výpadku proudu uložena.
11. Po vypnutí přístroje ještě cca 60 vteřin dobíhá ventilátor.
12. Nejpozději po dvou hodinách se přístroj automaticky vypne.
13. Po použití vytáhněte zástrčku přístroje ze zásuvky, abyste šetřili proud.

VYSVĚTLENÍ FUNKCÍ

Funkce Watt

K dispozici jsou následující stupně výkonu:

300 W	Udržování tepla, kynutí
600 W	Šetrné vaření
800 W	Šetrné vaření
1000 W	Šetrné vaření a pečení
1200 W	Šetrné uvedení do varu a pečení

Uvedené hodnoty jsou orientační. Tyto hodnoty se mohou mírně odlišovat podle materiálu a velikosti použitého kuchyňského nádobí.

Funkce °C

K dispozici jsou následující stupně teploty:

60 °C	Udržování tepla
80 °C	Šetrné vaření
160 °C	Šetrné pečení
180 °C	Pečení/uvedení do varu
200 °C	Grilování

NÁDOBÍ

1. Vhodné jsou: Nerezové hrnce s feromagnetickým dnem nebo jádrem, hrnce a pánve z litiny, smaltované železné hrnce/pánve.
2. Zda je vaše nádobí vhodné, můžete vyzkoušet pomocí přiloženého magnetu: Pokud zůstane magnet připnut ke dnu hrnce, můžete tento hrnec používat na indukční varné desce.
3. Nevhodné jsou hrnce a pánve z hliníku, mědi, skla, keramiky a částečně z chromniklové oceli.
4. Hrnce by měly mít průměr mezi 12 a 16 cm.
5. Postavte hrnec do středu varné plochy.
6. Přizpůsobte stupeň výkonu popř. teplotní stupeň používanému nádobí. Při používání malých hrnců a pánví můžete grilovat již při 180 °C nebo 1.200 Watt. Příliš vysoký stupeň může vést u malých hrnců k poškozením.
7. U povrstvených varných hrnců a pánví může při velmi silném rozehřátí dojít k poškození vrstev. U varného nádobí dbejte prosím vždy pokynů od výrobce pro používání hrnců. V případě nejasností vždy zvolte nižší stupeň vaření pro zabránění možným škodám.

ZPŮSOB FUNGOVÁNÍ

1. Při vaření na indukčním varném poli ušetříte až 50 % energie. Doba vaření se zkrátí až o 30 %.
2. Při vaření s indukcí se nezahřívá samotná varná plocha, ale dno na ní stojící varné nádoby, je-li tato feromagnetická. Vytváření tepla probíhá díky vířivým proudům, které jsou vytvářeny magnetickým střídavým polem pod skleněnou deskou.
3. Výhody jsou:
   - Krátké reakční doby, z toho plynoucí krátká doba nahřívání, rychlé a přesné řízení přívodu tepla.
   - Rychlé vytváření tepla, protože energie je ihned po zapnutí plně k dispozici.
   - Chladná varná deska, která se zahřívá jen teplem odraženým od varné nádoby.
   - Velká úspora energie až 50 %.
   - Snadné čištění, protože při překypění jídla se toto nepřipálí na sklokeramické desce.
   - Vysoká bezpečnost: jakmile je varná nádoba odebrána z varného místa, je vytváření tepla automaticky zastaveno.

BEZPEČNOSTNÍ FUNKCE

1. **Přepěťová ochrana**
   Při příliš vysokém nebo příliš nízkém napětí přizpůsobí přístroj automaticky svůj výkon.
2. **Ochrana před přehřátím**
   Přístroj automaticky rozpozná, stoupne-li teplota na sklokeramické desce příliš vysoko.

V tomto případě je proces vaření přerušen a signální tón zaznívá v intervalech, dokud se přístroj opět nenachází v normální teplotní oblasti.

3. **Ochrana kovu**
   Přístroj rozpozná, leží-li na desce malé kovové díly do 8 cm délky.
   V tomto případě není možno přístroj zapnout.
4. **Automatické rozpoznání vhodného varného nádobí.**
   Přístroj automaticky rozpozná, nestojí-li na varné ploše žádný hrnec anebo není-li použitý hrnec vhodný pro indukci. V tomto případě zazní signální tón a proces vaření je přerušen.

ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA



Před čištěním vytáhněte zástrčku ze zásuvky a přístroj nechte zcela vychladnout.

1. V žádném případě neponořujte přístroj do vody či jiné kapaliny.
2. Otřete dedku a kryt dobře vymačkaným, vlhkým hadříkem.
3. Nepoužívejte žádné abrazivní či agresivní prostředky k čištění anebo jiné ostré nebo škrábající předměty.
4. V žádném případě nenalévejte přímo na přístroj vodu či jinou kapalinu.
5. V případě silnějšího znečištění můžete použít běžně prodejný čistič nebo škrabku na sklokeramické povrchy.
6. Čas od času vyčistěte prosím větrací otvor měkkým kartáčkem, abyste odstranili usazeniny prachu.
7. V tomto případě nechte filtr bezpodmínečně zcela vyschnout, než jej opět u přístroje použijete.

ZÁRUČNÍ PODMÍNKY

Na naše přístroje poskytujeme záruku v trvání 24 měsíců (u průmyslového využití 12 měsíců) od data koupě výrobku, záruka se vztahuje na poškození, která prokazatelne vznikla při správném použití v důsledku výrobních vad. Po dobu záruky budeme odstraňovat materiální i výrobní vady opravou nebo výměnou podle našeho uvážení.
Poskytnutí záruky výhradně platí pro zařízení prodány v Německu i Rakousku. V jiných zemích se obrat'te prosím na kompetentní dovozce. Přístroje, na které bylo uplatňováno odstranění vad, zašlete prosím s mechanicky vyhotovenou kopií nákupního dokladu, ze kterého musí být bezpodmínečně patrný datum nákupu i s popisem vad, přístroj musí být bezpečně zabalen a nafrankován na náš záruční servis. V případě opravněné záruky jsou kupujícím vraceny poštovní poplatky.
Tato záruka se nevztahuje na poškození způsobená opotřebením, nesprávným zacházením a nedodržováním návodů k údržbě a obsluze. Záruční doba zaniká, když opravy nebo manipulace s přístrojem byly provedeny třetí osobou.
Eventuální nároky zákazníka vůči prodejci/obchodníku nejsou touhle zárukou omezeny.

LIKVIDACE / OCHRANA ŽIVOTNÉHO PROSTŘEDÍ



Naše vyrobené přístroje mají vysoce kvalitní standard pro zajišt'ění jejich dlouhé životnosti. Pravidelné údržby i opravy odborně provedeny naším prodejním servisem mohou mít vliv na prodloužení provozní životnosti přístroje. Když je přístroj vadný a už ho nelze opravit, neopomeňte prosím:

Toto zařízení nepatří do běžného domovního odpadku, ale musí být předáno do autorizované sběrny pro recyklování elektrických nebo elektronických zařízení.

Separátní sběr a recyklování odpadních produktů umožňuje šetření přírodních zdrojů a zajišt'uje, aby byly odpady likvidovány způsobem, který je pro zdraví a kologii přijatelný.

Aus dem Hause

UNOLD®